GUIDES Rentrée 2014

onisep

Toute l'info sur les métiers et les formations
Pârâ nô ré gèré yè tâwai vèki pârâ wakè mâ pârâ vi a'pâgürü.
Itre ithuemacany ngöne la itre ini nyine troa inine
Ileoden'ore ac co carajewe son'ore ta ruac ne ta yeno
Pwinâ nâ jè tëmôgöri noa goo wakè mâ câmû

Après la 3E

Tèi nédèè 3ème rö névâ xé-ré rö-a Kalédoni
Thupene la 3ème e Kaledoni
Thubenelo re 3ème omei Kaledronia
Géé nâ cèùrù 3ème naa nâpô Kalédonia

Nouvelle-Calédonie
Kalédoni
Kaledoni
Kaledronia
Kalédonia

vice-rectorat de la Nouvelle-Calédonie
direction générale des enseignements
Liberté • Égalité • Fraternité
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE
GOUVERNEMENT DE LA NOUVELLE CALÉDONIE

Retrouvez sur le site **www.onisep.fr** tous les guides d'orientation.

L'ONISEP met de nombreux outils à votre disposition sur son site. Vous y trouverez des informations sur les métiers, les formations et les établissements.

Source : onisep
En Nouvelle-Calédonie
Directeur de publication :
le vice-recteur, directeur général des enseignements de la Nouvelle-Calédonie, Patrick DION
Conception et rédaction :
SAIO (Service Académique d'Information et d'Orientation)
Traduction :
drehu : Henri SELEFEN
nengone : Raymond CAWA
paicî : Marie-Bernard TOUTIKIAN et Arielle MERAY
ajie : Solange PONIDJA
Réalisation : repère
Impression : Artypo

Sommaire

Informez-vous pour bien choisir	p .4
Le calendrier de l'orientation de la classe de 3e	p .6
Entrer au lycée général et technologique	**p. 8**
La 2de générale et technologique	p. 9
Les bacs généraux et technologiques en Nlle-Calédonie	p. 14
Les lycées d'enseignement général et technologique public	p. 16
Les lycées d'enseignement général et technologique privé	p. 18
Entrer au LP ou en CFA	**p. 20**
Le bac professionnel / Le bac professionnel agricole	p. 21
Le certificat d'aptitude professionnelle (CAP/CAPA)	p. 22
Un diplôme professionnel et après ?	p. 22
L'apprentissage mode d'emploi	p. 24
Descriptifs des CAP et BAC PRO en 3 ans	p. 27
Les lycées professionnels publics	p. 36
Les lycées professionnels privés	p. 41
Les CAP au développement	p. 42
Adresses utiles	p. 45

Le Centre d'Information et d'Orientation

centre d'information et d'orientation Nouméa

Le Centre d'information et d'Orientation de Nouméa et ses quatre antennes réparties sur le territoire est un service public gratuit de l'Education Nationale. Il accueille tout public à la recherche d'informations et de conseils sur les études, les diplômes, les concours et les professions. Vous pouvez y consulter librement la documentation du kiosque ONISEP, ou être reçu en entretien individuel par un conseiller d'orientation-psychologue. Le CIO et ses antennes travaillent également en étroite collaboration avec les collèges et lycées publics afin d'accompagner les élèves dans leurs projets scolaires et professionnels (contacts page 45).

Mini lexique

CAP	Certificat d'Aptitude Professionnelle
CAPA	Certificat d'Aptitude Professionnelle Agricole
BAC PRO	Baccalauréat Professionnel
BP	Brevet Professionnel
MC	Mention Complémentaire

Informez-vous pour bien choisir

Pour préparer votre choix d'orientation après la 3e, vous devez réfléchir et vous informer. Quelques pistes pour vous aider :

Dialoguez avec les personnes-ressources

Le professeur principal vous accompagne tout au long de votre démarche d'orientation. Il vous propose un entretien personnalisé d'orientation. Si vous le souhaitez, **le conseiller d'orientation-psychologue** peut vous apporter un conseil spécialisé dans le cadre d'un entretien d'orientation approfondi. Vous pouvez aussi consulter les autres professeurs, le professeur documentaliste, le conseiller principal d'éducation (CPE), le chef d'établissement... Pensez aussi à interroger d'anciens élèves.

Fréquentez les lieux-ressources

Rendez-vous aux **journées portes ouvertes** des établissements pour découvrir les lycées, les méthodes de travail, les nouveautés par rapport au collège, etc. Cette démarche vous aidera à clarifier votre choix.
Allez au **centre de documentation et d'information** (CDI) de votre collège ou au **centre d'information et d'orientation** (CIO). Vous y trouverez des documents sur les études et les métiers.

Consultez les collections et le site de l'ONISEP : www.onisep.fr

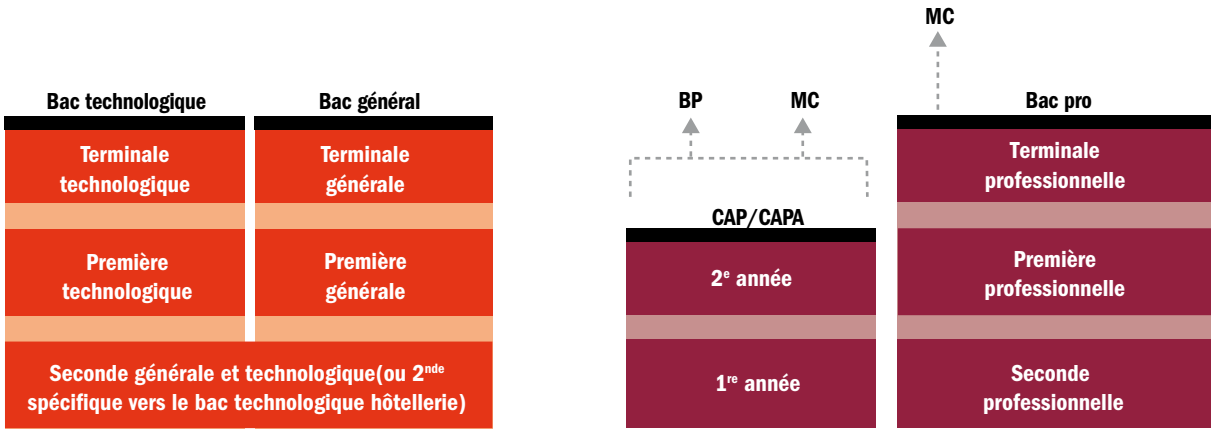
- **La collection « voie pro »**
présente les formations et les métiers de la voie professionnelle, par secteurs.
- **La collection « Fiches métiers »**
présente 530 fiches métiers : activités professionnelles, conditions de travail, profil, débouchés, études ...
- **La collection « Parcours »**
présente les métiers d'un secteur, leur environnement et les formations (après le bac) qui y conduisent.

Les formations après la 3e

Après la 3e, vous pouvez vous diriger vers :
- la voie professionnelle, pour préparer un bac pro ou un CAP ;
- la voie générale ou technologique, pour préparer un bac général ou un bac technologique.

VOIES GÉNÉRALE ET TECHNOLOGIQUE

VOIE PROFESSIONNELLE
sous statut lycéen ou sous statut apprenti



Passerelles

Pour permettre des parcours réversibles entre les différentes voies, et pour éviter des choix figés, il existe des possibilités de stages passerelles en fonction de son profil. **Voir page 11.**

Le calendrier de l'orientation

La 3e est l'année des choix d'orientation vers les voies générale et technologique, ou vers la voie professionnelle.

- **Au 1er trimestre** (février à mai), vous réfléchissez à vos projets.
- **Au 2e trimestre** (juin à août), vous indiquez votre (ou vos) souhait(s) provisoire(s).
- **Au 3e trimestre** (septembre à novembre), vous formulez votre (ou vos) demande(s) définitives d'orientation et d'affectation.
- **Au mois de décembre, vous faites votre inscription au lycée**.

C'est un choix important qui traduit votre projet et votre engagement dans ce type de formation.

En juillet

vos souhaits provisoires

1 Vous indiquez votre (ou vos) demande(s) provisoire(s) d'orientation sur **le dossier d'orientation et d'affectation** (page 2) remis par le collège :

- 2de générale et technologique ;
- 2de professionnelle (bac général ou technologique en 3 ans) ;
- 1re année de CAP/CAPA (agricole) ;
- redoublement ;

2 Vous indiquez votre (ou vos) vœu(x) provisoire(s) d'affectation sur ce dossier.

En août-septembre

les propositions provisoires du conseil de classe

Le conseil de classe formule une proposition provisoire d'orientation.
Cette dernière constitue la base **d'un dialogue avec votre professeur principal et le conseiller d'orientation-psychologue (COP) en vue d'un choix définitif.**

En octobre

votre demande définitive d'orientation

Vous faites votre (ou vos) demande(s) d'orientation en complétant **le dossier d'orientation et d'affectation** (page 3).

votre (ou vos) vœu(x) définitifs d'affectation

Vous devrez **aussi faire des vœux définitifs d'affectation** (établissements souhaités et formations précises demandées).
Important : présenter un dossier pour intégrer une formation n'assure pas automatiquement une place dans un établissement. Un guide est mis en ligne sur le site internet du vice-rectorat pour vous aider à mieux comprendre comment se passe l'affectation.

En novembre

la décision d'orientation du chef d'établissement

Le conseil de classe formule une proposition d'orientation, sur la base de votre (ou vos) demande(s) d'orientation :

- **si elle est conforme** à votre demande, la proposition d'orientation devient alors une décision d'orientation, notifiée par le chef d'établissement ;

Le dossier d'orientation et d'affectation

Parfois appelé fiche-navette ou fiche de liaison, il est présent lors des différentes phases d'orientation. Il permet à l'élève et à sa famille d'indiquer les souhaits provisoires d'orientation (au 2e trimestre) et les demandes définitives (au 3e trimestre). Y sont notées également les propositions du conseil de classe et la décision d'orientation du chef d'établissement, voire celle de la commission d'appel. Ce document a une valeur juridique.

La demande d'affectation

À la fin de la 3e, les élèves des établissements publics et des établissements privés sous contrat font obligatoirement des vœux d'affectation en lycée. Pour les autres cas (demande d'inscription en centre de formation d'apprentis, en maison familiale et rurale, par exemple), c'est l'élève qui contacte directement l'établissement de son choix. En fonction de sa ou ses demandes d'orientation (2de générale et techno ; 2de pro...), l'élève indique, pour chacune d'elles, ses vœux : enseignements d'exploration et/ou spécialités professionnelles qu'il souhaite suivre, ainsi que les établissements qu'il voudrait intégrer, par ordre de préférence.

L'appel

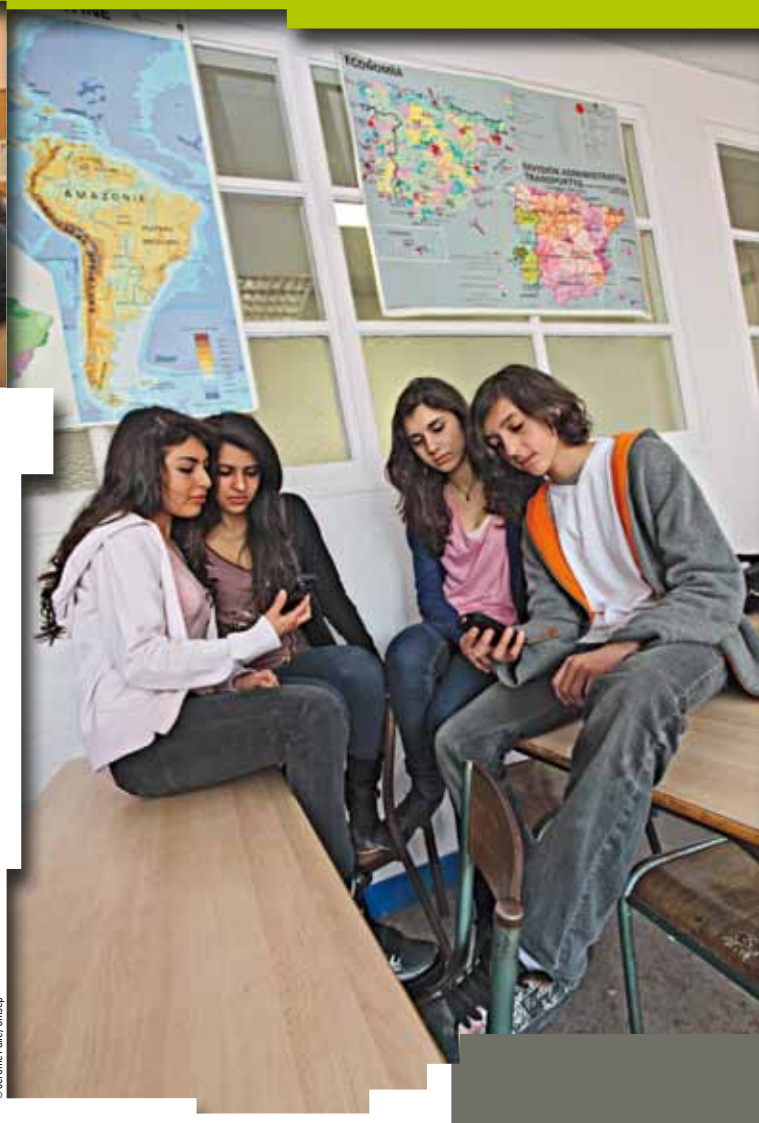
En cas de désaccord sur l'orientation définitive prononcée par le principal du collège, la famille de l'élève peut faire appel, dans un délai de 3 jours ouvrables après la notification de la décision d'orientation. Elle joint alors au dossier d'orientation une lettre adressée au président de la commission d'appel expliquant les motifs de l'appel et/ou demandant à être entendue par la commission. La famille peut également se faire représenter.

La notification d'affectation

Elle indique dans quel établissement vous êtes affecté. L'affectation est informatisée (Affelnet).
Elle prend en compte 4 éléments : la décision d'orientation du collège ou de la commission d'appel ; l'ordre des vœux de l'élève et de sa famille ; les résultats scolaires et les compétences de l'élève ; le nombre de places disponibles.
Il est important de bien connaître les règles du jeu, de bien s'informer.
Attention : cette notification n'équivaut pas à une « inscription ».

de la classe de 3e

© Jérôme Pallé/Onisep



© Jérôme Pallé/Onisep

• **si elle est différente**, le chef d'établissement prend la décision définitive, après un entretien avec votre famille ;
• **si le désaccord persiste** après cette entrevue, votre famille peut demander un recours (dans un délai de 3 jours suivant la décision) auprès d'une commission d'appel qui décidera.

Mi-decembre

votre affectation

Le collège vous indique quelle place le vice-recteur, directeur des enseignements de la Nouvelle-Calédonie vous a attribuée (notification d'affectation).

À savoir : c'est vous et votre famille qui choisissez les enseignements d'exploration et les spécialités de diplômes professionnels. Vos vœux sont satisfaits dans la limite des places disponibles, après traitement informatisé par la procédure AFFELNET.

En décembre

votre inscription

Vous avez reçu votre notification d'affectation.
Vous et votre famille devez impérativement procéder à votre inscription.
Important : restez toujours joignable en donnant à votre établissement vos coordonnées téléphoniques.

Inscription du 11 décembre au jeudi 19 décembre 2013
Un dossier vous est remis par le lycée à la suite de la procédure d'affectation. Le contenu du dossier d'inscription varie d'un lycée à l'autre. En général, sont demandés à la famille : le formulaire de demande d'inscription dûment complété ; le certificat de sortie du chef d'établissement d'origine indiquant la décision de fin d'année ; les bulletins trimestriels de l'année de 3e ; un justificatif de domicile ; des photos d'identité de l'élève. **Vous devez impérativement remettre ce dossier au lycée avant de partir en vacances,** sous peine de voir la place qui vous a été attribuée proposée à un autre élève.

INFO +

L'entretien individuel d'orientation

Tenu dès que possible dans l'année, l'EIO vous aide à faire le point sur votre parcours de formation et à examiner les poursuites d'études possibles. C'est un entretien entre votre professeur principal, vous et votre famille, organisé en coopération avec le conseiller d'orientation-psychologue..

Handicap

En situation de handicap, faites le point sur vos résultats scolaires et vos possibilités d'orientation avec votre professeur principal, le conseiller d'orientation-psychologue, l'infirmier (ère) ou l'assistant (e) social (e) de votre établissement. À partir de là, vous pourrez ajuster votre projet personnalisé de scolarisation.
Pour plus d'informations, vous pouvez aussi contacter le service d'adaptation et scolarisation des élèves handicapés (ASH) au 26 62 25 ou au 26 61 68.

Entrer au lycée général et technologique

Préparer, en 3 ans (2de, 1re et terminale), un bac général ou technologique qui vous ouvrira les portes de l'enseignement supérieur, tel est l'objectif des voies générale et technologique.

© Jérôme Paillé/Onisep

↘ En 2de générale et technologique : réfléchir pour choisir une série de 1re

La classe de 2de générale et technologique est une vraie classe de détermination. Son objectif : vous permettre de mûrir et préciser vos choix en vue d'une orientation en classe de 1re générale ou technologique.

Votre emploi du temps comportera une part très importante d'enseignements communs à tous les élèves (80 % du total des enseignements) pour vous donner une culture générale commune. S'y ajoutent 2 enseignements d'exploration au choix (d'une durée de 1 h 30 chacun) pour préparer, en connaissance de cause, votre choix de série de 1re. Ils vous permettront : 1/ de découvrir de nouveaux domaines disciplinaires et les activités qui y sont associées ; 2/ de vous informer sur les cursus possibles en 1re et en terminale, comme dans l'enseignement supérieur ; 3/ de connaître et d'identifier les activités professionnelles liées à vos choix.

À noter : l'accès en classe de 1re n'est conditionné par aucun choix d'enseignement d'exploration particulier.

↘ En 1re : commencer à « caractériser » ses études

La classe de 1re est un moment clé pour amorcer sa spécialisation sans s'enfermer dans des choix figés.

- En 1re générale : avec environ 60 % de l'emploi du temps consacré à des enseignements communs aux séries ES, L et S, cette classe conserve une part importante de culture générale, ce qui rend plus faciles d'éventuels changements de série.

Ce tronc commun (en français, langues, histoire-géographie…) facilite, pour les élèves qui le souhaitent, des changements d'orientation en cours ou en fin d'année scolaire, pour passer d'une série à l'autre.

Quant aux enseignements spécifiques à chaque série (soit 40 % de l'emploi du temps hebdomadaire), ils constituent une première étape vers une spécialisation plus poussée du bac, qui interviendra en terminale, en vue d'une poursuite d'études supérieures.

- En 1re technologique : les enseignements généraux (français, langues, histoire-géo…) permettent de consolider les savoirs fondamentaux en donnant à tous les élèves des repères culturels et historiques. Cela vous permet, si vous le souhaitez, de changer de série ou de voie, en cours ou en fin d'année, sous certaines conditions.

Les formations technologiques sont organisées dès la 1re par grands domaines : sciences de la gestion, sciences et technologies industrielles et du développement durable, sciences et technologies de l'agronomie et du vivant, santé et social.

La série technologique industrielle rénovée (STI2D) réserve une part importante aux enseignements technologiques transversaux à côté des enseignements spécifiques à chaque spécialité. Dans toutes les séries, l'emploi du temps privilégie les enseignements technologiques, notamment par le biais d'études de cas concrets.

↘ En terminale : préparer ses études supérieures

- En terminale générale : à côté des enseignements communs (qui ont une part réduite), les élèves suivent des enseignements spécifiques à leur série (de 60 à 70 % du total des enseignements hebdomadaires). Certains enseignements spécifiques, appelés « enseignements de spécialité », sont optionnels : ils donnent un profil particulier à vos études.

- En terminale technologique : dans les séries technologiques, à côté des enseignements généraux, les élèves de terminale suivent des enseignements technologiques spécifiques à la série choisie en 1re : STMG, STI2D, ST2S*. Objectifs : élargir les possibilités de poursuite d'études et favoriser la réussite dans l'enseignement supérieur. ■

* Hors séries sciences et technologies de l'agronomie et du vivant (STAV) et hôtellerie.

La 2de générale et technologique

Cette première année de lycée va vous permettre d'explorer des domaines d'études, avant de vous déterminer et d'aborder les classes de 1re et de terminale générales et technologiques. Son objectif : vous donner une culture générale commune, vous permettre de tester vos goûts et vos aptitudes en découvrant de nouvelles disciplines, avant de poursuivre vers un bac général ou technologique.

8 enseignements obligatoires communs à tous les élèves

Français
4 grands genres littéraires (roman, théâtre, poésie, écrits d'argumentation) sont étudiés à différents moments de l'histoire littéraire (entre les XVIIe et XXe siècles) à travers des groupements de textes et des œuvres complètes. En vue des épreuves du baccalauréat, la pratique du commentaire de texte (écrit et oral) et de l'écriture d'invention est approfondie, et la dissertation littéraire est abordée.

Histoire-géographie
L'histoire des Européens est replacée dans celle du monde, de l'Antiquité au milieu du XIXe siècle.
En géographie, le programme (qui propose 4 thèmes) est centré sur les questions de développement durable.

Langues vivantes étrangères (LV1 et LV2)
L'organisation en groupes de compétences facilite le travail sur la communication, notamment l'expression orale. Les baladeurs numériques permettent un travail personnalisé et plus autonome.

Mathématiques
Organisées autour de 3 domaines (fonctions ; géométrie ; statistiques et probabilités), les activités mathématiques sont diversifiées : chercher, expérimenter, en particulier à l'aide d'outils logiciels ; appliquer des techniques et mettre en œuvre des algorithmes ; raisonner, démontrer ; expliquer oralement une démarche, communiquer un résultat, à l'oral ou par écrit.

Physique-chimie
3 thèmes centraux (la santé ; la pratique du sport ; l'Univers) permettent d'aborder de grandes questions de société et proposent une perspective historique, tout en dispensant des connaissances scientifiques. Une place importante est donnée à la démarche scientifique et à l'approche expérimentale.

Sciences de la vie et de la Terre (SVT)
Les 3 thématiques (la Terre dans l'Univers, la vie et l'évolution du vivant ; les enjeux planétaires contemporains ; le corps humain et la santé) traitent des grands problèmes auxquels l'humanité d'aujourd'hui se trouve confrontée. C'est l'occasion de travailler les méthodes d'argumentation des sciences.

Éducation physique et sportive (EPS)
L'EPS offre une pratique adaptée et diversifiée d'activités physiques, sportives et artistiques. Elle permet à chaque élève de développer et mobiliser ses ressources pour enrichir sa motricité, ainsi que d'entretenir sa santé.

Éducation civique, juridique et sociale (ECJS)
À travers des études concrètes, la question des règles collectives qui organisent la vie de tous en société et qui fondent l'État est explorée.

2 enseignements d'exploration

→ dont un 1er enseignement d'économie au choix parmi :

Sciences économiques et sociales
Découvrir les savoirs et méthodes spécifiques à la science économique et à la sociologie à partir de quelques grandes problématiques contemporaines (consommation des ménages, production des entreprises...).

Principes fondamentaux de l'économie et de la gestion
Découvrir les notions fondamentales de l'économie et de la gestion par l'observation et l'étude de structures concrètes et proches des élèves (entreprises, associations...).

→ et un 2d enseignement, différent du 1er, au choix parmi :

Biotechnologies
Découvrir les protocoles expérimentaux et les procédés bio-industriels liés aux biotechnologies ; aborder les questions de qualité et de sécurité biologiques ; réfléchir à la place des sciences et des biotechnologies dans la société actuelle.

▶▶▶

▶▶▶

Création et activités artistiques (arts visuels ou arts du son ou arts du spectacle ou patrimoines)
Explorer divers lieux et formes en relation avec la création artistique contemporaine ; apprécier les enjeux économiques, humains et sociaux de l'art ; découvrir la réalité des formations et métiers artistiques et culturels.

Création et innovation technologiques
(voir aussi pour les élèves intéressés par les technologies)
Comprendre la conception d'un produit ou d'un système technique faisant appel à des principes innovants et répondant aux exigences du développement durable ; explorer de manière active, et à partir d'exemples concrets, des domaines techniques et des méthodes d'innovation.

Écologie, agronomie, territoire et développement durable
S'initier aux sciences biologiques, aux méthodes de production animale et végétale, à l'écologie. Par exemple, au travers des prélèvements et des analyses d'échantillons issus d'animaux ou de végétaux, l'étude des ressources naturelles, l'étude du patrimoine...

Langue vivante 3 étrangère ou régionale
Découvrir une langue nouvelle et une autre culture ; acquérir les bases de la communication orale et écrite ainsi qu'un nouveau système graphique pour certaines langues.

Langues et cultures de l'Antiquité : latin ou grec
Explorer 3 sujets d'étude : l'homme romain/grec, le monde romain/grec, les figures héroïques et mythologiques ; pratiquer la lecture des textes, notamment un extrait significatif d'une œuvre intégrale.

Littérature et société
Connaître les enjeux, la variété et l'intérêt d'une formation littéraire et humaniste ; percevoir les interactions entre la littérature, l'histoire et la société ; explorer la diversité des cursus et des activités professionnelles liés aux études littéraires.

Méthodes et pratiques scientifiques
Se familiariser avec les démarches scientifiques autour de projets impliquant les mathématiques, les sciences de la vie et de la Terre, la physique et la chimie ; comprendre l'apport et la place des sciences dans les grandes questions de société ; découvrir certains métiers et formations scientifiques.

Principes fondamentaux de l'économie et de la gestion
Si non choisi en 1er choix.

Santé et social
Découvrir les liens entre la santé et le bien-être social ; aborder la préservation de la santé de la population et de la protection sociale ; explorer les métiers du médical, du paramédical et du social.

Sciences de l'ingénieur
(voir aussi pour les élèves intéressés par les technologies)
Analyser comment des produits ou des systèmes complexes répondent à des besoins sociétaux à travers la question du développement durable ; découvrir les objectifs et les méthodes de travail propres aux sciences de l'ingénieur.

Sciences économiques et sociales
Si non choisi en 1er choix.

Sciences et laboratoire
Découvrir et pratiquer des activités scientifiques en laboratoire ; apprendre à connaître et à utiliser des méthodologies et des outils propres aux différentes disciplines scientifiques concernées (physique, chimie, biochimie, etc.).

→ Pour les élèves intéressés par les technologies

Les élèves intéressés par les technologies peuvent choisir 3 enseignements d'exploration composés d'un enseignement d'économie (sciences économiques et sociales ou principes fondamentaux de l'économie et de la gestion) et des 2 enseignements suivants :

Biotechnologies
Découvrir les protocoles expérimentaux et les procédés bioindustriels liés aux biotechnologies ; aborder les questions de qualité et de sécurité biologiques ; réfléchir à la place des sciences et des biotechnologies dans la société actuelle.

Création et innovation technologiques
Comprendre la conception d'un produit ou d'un système technique faisant appel à des principes innovants et répondant aux exigences du développement durable ; explorer de manière active, et à partir d'exemples concrets, des domaines techniques et des méthodes d'innovation.

Santé et social
Découvrir les liens entre la santé et le bien-être social ; aborder la préservation de la santé de la population et de la protection sociale ; explorer les métiers du médical, du paramédical et du social.

Sciences de l'ingénieur
Analyser comment des produits ou des systèmes complexes répondent à des besoins sociétaux à travers la question du développement durable ; découvrir les objectifs et les méthodes de travail propres aux sciences de l'ingénieur.

Sciences et laboratoire
Découvrir et pratiquer des activités scientifiques en laboratoire ; apprendre à connaître et à utiliser des méthodologies et des outils propres aux différentes disciplines scientifiques concernées (physique, chimie, biochimie, etc.)..

© Laurence Prat/ Onisep

→ Pour les élèves intéressés par le sport

Les élèves intéressés par le sport peuvent choisir un seul enseignement d'exploration.

Éducation physique et sportive

Suivre une formation pratique, exigeante et rigoureuse dans le domaine des activités physiques, sportives et artistiques ; découvrir les métiers du sport et les études supérieures qui y conduisent.

1 enseignement facultatif

En 2de générale et technologique, 1 enseignement à choisir parmi : latin ; grec ; LV3 étrangère ou régionale ; arts (arts plastiques ou cinéma-audiovisuel ou histoire des arts ou musique ou théâtre) ; EPS.

À noter : un même enseignement ne peut être choisi au titre des enseignements d'exploration et de l'enseignement facultatif.

1 accompagnement personnalisé pour tous les élèves

2 heures par semaine sont consacrées à :
- du soutien pour surmonter les premières difficultés éventuelles afin de ne pas perdre pied ;
- de l'approfondissement pour aborder certaines matières de manière différente ;
- de l'aide à l'orientation pour découvrir les métiers et les formations qui y mènent.

▶▶▶

INFO +

Sections européennes

Les sections européennes sont présentes en lycée général et technologique et en lycée professionnel (LP). Le niveau en langue vivante (anglais) et la motivation sont déterminants pour y accéder.

Au programme : les même matières que pour les autres élèves de 2nde, mais l'enseignement de l'une d'elles se fait en partie en anglais (discipline non linguistique - DNL). Ainsi, la scolarité suivie, peut, sous certaines conditions, permettre l'attribution de la mention « section européenne » sur le diplôme du bac obtenu.

• Se renseigner auprès des établissements offrant cette possibilité (cf : liste des établissements à partir de la page 18).

INFO +

Un tutorat et des stages pour faciliter vos choix d'orientation et de formation

Si vous le souhaitez, vous pouvez bénéficier d'un tuteur pour vous conseiller et vous guider dans votre parcours de formation et vos choix d'orientation, **tout au long de votre scolarité au lycée**.
Pour consolider vos connaissances, améliorer vos méthodes de travail ou encore pour éviter un redoublement, vous pouvez, et notamment si le conseil de classe l'a recommandé, suivre un **stage de remise à niveau** organisé au cours de l'année scolaire ou pendant les vacances.
Pour les élèves qui souhaitent changer de voie et **après avis du conseil de classe de l'établissement fréquenté** (passage de la voie professionnelle à la voie générale et technologique) ou après avis pédagogique de la classe de l'établissement d'accueil (passage de la voie générale et technologique à la voie professionnelle), des **stages passerelles** peuvent être organisés pour acquérir les compléments d'enseignement indispensables au changement d'orientation. Ces stages concernent en priorité les élèves de 1re générale et technologique, éventuellement les élèves de 2de, et exceptionnellement les élèves de terminale. Dans tous les cas, renseignez-vous auprès de votre établissement.

▶▶▶

→ Enseignements et horaires en 2de générale et technologique

Enseignements communs obligatoires	Horaires hebdomadaires
Français	4 h
Histoire-géographie	3 h
LV1 et LV2 (a)	5 h 30
Mathématiques	4 h
Physique-chimie	3 h
Sciences de la vie et de la Terre	1 h 30
EPS	2 h
ECJS (b)	0 h 30
Accompagnement personnalisé	2 h
Heures de vie de classe	10 h annuelles
2 enseignements d'exploration, avec :	
Un premier enseignement d'exploration au choix parmi :	
Sciences économiques et sociales	1 h 30
Principes fondamentaux de l'économie et de la gestion	1 h 30
Un second enseignement d'exploration, différent du 1er enseignement retenu, au choix parmi :	
Sciences économiques et sociales	1 h 30
Principes fondamentaux de l'économie et de la gestion	1 h 30
Santé et social	1 h 30
Biotechnologies	1 h 30
Sciences et laboratoire	1 h 30
Littérature et société	1 h 30
Sciences de l'ingénieur	1 h 30
Méthodes et pratiques scientifiques	1 h 30
Création et innovation technologiques	1 h 30
Création et activités artistiques : au choix parmi arts visuels ou arts du son ou arts du spectacle ou patrimoines	1 h 30
Langues et cultures de l'Antiquité : latin	3 h
Langues et cultures de l'Antiquité : grec	3 h
LV3 (a)	3 h
Écologie, agronomie, territoire et développement durable (d)	3 h
Pour les élèves intéressés par les technologies, possibilité de choisir 3 enseignements d'exploration, dont :	
D'une part, 1 enseignement au choix parmi :	
Sciences économiques et sociales	1 h 30
Principes fondamentaux de l'économie et de la gestion	1 h 30
D'autre part, 2 enseignements au choix parmi :	
Santé et social	1 h 30
Biotechnologies	1 h 30
Sciences et laboratoire	1 h 30
Sciences de l'ingénieur	1 h 30
Création et innovation technologiques	1 h 30
Pour les élèves intéressés par le sport ou les arts appliqués, possibilité de choisir 1 seul enseignement d'exploration au choix parmi :	
EPS (c)	5 h
Arts du cirque	6 h
Création et culture design	6 h
Enseignements facultatifs, 1 au choix parmi :	
Langues et cultures de l'Antiquité : latin	3 h
Langues et cultures de l'Antiquité : grec	3 h
LV3 (a)	3 h
Arts : au choix parmi arts plastiques ou cinéma-audiovisuel ou danse ou histoire des arts ou musique ou théâtre	3 h
EPS	3 h
Hippologie et équitation (d)	3 h
Pratiques sociales et culturelles (d)	3 h
Pratiques professionnelles (d)	3 h
Atelier artistique	72 h annuelles

NB : un même enseignement ne peut être choisi au titre des enseignements d'exploration et des enseignements facultatifs.
(a) Enseignement auquel peut s'ajouter 1 heure avec un assistant de langue. La LV2 et la LV3 peuvent être étrangères ou régionales.
(b) Cet enseignement est pratiqué en groupe à effectif réduit.
(c) Cet enseignement ne peut se cumuler avec l'enseignement facultatif d'EPS.
(d) Enseignement assuré uniquement dans les lycées d'enseignement général et technologique agricole.

Le sport dans la scolarité au lycée

Il existe différentes possibilités de pratiquer du sport au lycée. En plus des enseignements obligatoires ou facultatifs, des dispositifs permettent de mener de front ses études et une pratique intensive dans une discipline sportive, y compris au plus haut niveau de compétition.

La pratique sportive dans les enseignements obligatoires
La durée de l'enseignement obligatoire d'éducation physique et sportive (EPS) varie de 2 à 3 heures hebdomadaires selon les diplômes visés (2 h en seconde générale et technologique, 2 à 3 h en Bac Pro et 2 h 30 en CAP). Son évaluation comprend plusieurs épreuves à l'examen (coef. 2 au bac général et technologique, coef. 1 en CAP, Bac Pro). En plus de cet enseignement obligatoire, vous pouvez intensifier votre pratique sportive dans le cadre d'un enseignement facultatif ou d'autres dispositifs.
En seconde générale et technologique, vous pouvez aussi choisir : l'enseignement d'exploration EPS 5 heures comme unique enseignement d'exploration (exclusivement aux lycées Jules Garnier et Do Kamo).

Les sections sportives des lycées Jules Garnier et Do Kamo
Ces sections peuvent donner à l'élève la possibilité de concilier études et pratiques sportives renforcées. L'admission se fait en fonction :
● des décisions d'orientation :
- vers la voie générale et technologique avec un couple d'enseignements d'exploration existant dans l'établissement à l'exception de l'enseignement d'exploration EPS.
- vers la voie professionnelle, avec une spécialité offerte dans l'établissement.
● du niveau sportif (épreuves sportives en lien avec les fédérations ou les ligues concernées par chaque discipline), après validation par la Direction de la Jeunesse et Sports de la Nouvelle-Calédonie. Trois disciplines sont proposées :
- **Football** (Jules Garnier et Do Kamo)
- **Athlétisme** (Jules Garnier)
- **Rugby** (Jules Garnier)

La Classe Sport à Horaire aménagé (CSHAM) du Lycée La Pérouse et du Lycée Blaise Pascal :
Elle permet à des jeunes sportifs admis aux centres territoriaux d'entrainement de concilier une pratique sportive intensive avec la réussite de leur projet d'étude. Elle concerne toutes les autres disciplines sportives confondues : **triathlon, voile, tennis**, etc...
L'admission se fait :
- après sélection du niveau sportif par la Direction de la Jeunesse et Sports.
- après étude du dossier scolaire et en fonction de la décision d'orientation vers la voie générale et technologique.
Les élèves intéressés devront exprimer le choix de la classe sport à horaire aménagé (CSHAM) sans autre enseignement d'exploration: les 5 heures hebdomadaires sont consacrées à la pratique sportive disciplinaire (hors pratique sportive du lycée).
Attention, pour les sections sportives et la classe sport à horaire aménagé, **l'affectation est liée à la carte scolaire, tout élève ne dépendant pas du secteur de recrutement du lycée concerné devra formuler une demande de dérogation**. Pour plus d'informations se renseigner auprès de votre établissement.

La pratique sportive dans le cadre de l'Association Sportive (AS)
Adhérer à l'association sportive de son établissement permet de pratiquer une ou plusieur activités sportives généralement le mercredi après-midi et de participer à des rencontres sportives diversifiées de niveau local à national (championnats de France de l'UNSS : Union Nationale du Sport Scolaire).

Les bacs généraux et technologiques en Nouvelle-Calédonie

Il existe 3 séries de bacs généraux et 4 séries de bacs technologiques. Quelques éléments de comparaison pour vous aider à choisir la vôtre en connaissance de cause.

Les bacs généraux

→ Bac économique et social (ES)

Principaux enseignements

Sciences économiques et sociales ; mathématiques ; histoire-géographie ; économie approfondie ; sciences sociales et politiques.

Poursuite d'études

Principalement à l'université pour une durée moyenne de 5 ans après le bac, en administration économique et sociale (AES), droit, lettres, langues, histoire, sociologie, sciences politiques, mais aussi en classes prépa, en écoles de commerce et en écoles spécialisées.

Débouchés

Dans l'enseignement, le droit, la gestion, la comptabilité, le commerce, la communication, le social...

→ Bac littéraire (L)

Principaux enseignements

Philosophie ; français, littérature ; littérature étrangère en langue étrangère ; langues (vivantes et/ou anciennes) ; histoire-géographie ; arts ; droit et grands enjeux du monde contemporain...

Poursuite d'études

Principalement à l'université pour une durée moyenne de 5 ans après le bac, en lettres, langues, arts, philosophie, sciences politiques, droit, sociologie, histoire... mais aussi en classes prépa, en écoles de commerce et en écoles spécialisées.

Débouchés

Dans l'enseignement, le droit, l'édition, la communication, la publicité, le journalisme, la traduction, l'interprétariat, les métiers de la culture et du social...

→ Bac scientifique (S)

Principaux enseignements

Mathématiques, physique et chimie, sciences de la vie et de la Terre ou sciences de l'ingénieur ou biologie, agronomie et développement durable (en lycée agricole).

Poursuite d'études

Principalement à l'université pour une durée moyenne de 5 ans après le bac, en médecine, pharmacie, odontologie, biologie, physique-chimie, sciences de l'ingénieur, mathématiques, informatique, économie, gestion... mais aussi en classes prépa, en écoles d'ingénieurs ou de commerce et en écoles spécialisées.

Débouchés

Dans la santé, l'enseignement, la finance, l'industrie, l'environnement, l'agriculture, la recherche...

Les bacs technologiques

→ Bac sciences et technologies du management et de la gestion (STMG, ex STG)

Principaux enseignements

4 spécialités en terminale : gestion et finance ; mercatique ; ressources humaines et communication ; systèmes d'information et de gestion.

Économie-droit ; management des organisations ; un enseignement spécifique selon la spécialité retenue : gestion et finance ; mercatique ; ressources humaines et communication ; systèmes d'information de gestion.

Poursuite d'études

Principalement en BTS et DUT en gestion, commerce, communication des entreprises, secrétariat, comptabilité, tourisme... Mais aussi en classes prépa économiques pour entrer en écoles de commerce, en écoles spécialisées, à l'université...

Débouchés

Dans les fonctions administratives, comptables ou commerciales des entreprises, les banques, les assurances, la grande distribution, le transport, la logistique, les entreprises industrielles...

→ Bac sciences et technologies de la santé et du social (ST2S)

Principaux enseignements

Sciences et techniques sanitaires et sociales, biologie et physiopathologie humaines, sciences physiques et chimiques, mathématiques...

Poursuite d'études

Principalement en BTS services et prestations des secteurs sanitaire et social, économie sociale et familiale, diététique, analyses de biologie médicale, esthétique-cosmétique, DUT carrières sociales, en écoles paramédicales, ou écoles du secteur social (DE d'assistant social, d'éducateur spécialisé...).

Débouchés

Dans le secteur du social et de la santé : conseiller en économie sociale et familiale, responsable dans les services à la personne, assistant des professionnels de santé, infirmier...

▶▶▶

→ Bac sciences et technologies de l'industrie et du développement durable (STI2D)

Principaux enseignements

4 spécialités : architecture et construction ; énergies et environnement ; innovation technologique et écoconception ; systèmes d'information et numérique.
Un enseignement technologique en langue vivante 1, maths, physique-chimie, langues vivantes 1 et 2..

Poursuite d'études

Principalement en BTS ou DUT, en écoles d'ingénieurs, en classes prépa (notamment TSI – technologie et sciences industrielles), à l'université...

Débouchés

Dans les secteurs de l'industrie, du développement durable...

→ Bac sciences et technologies de l'agronomie et du vivant (STAV)

Principaux enseignements

Agriculture, aménagement, espaces et territoires, alimentation, biologie, écologie, physique-chimie, sciences économiques, sociales et de gestion...

Poursuite d'études

Principalement en BTS agricole (production, transformation, aménagement, commerce et services), certains DUT ou BTS du domaine de la biologie... Mais aussi en écoles d'ingénieurs après une classe prépa technologie-biologie (TB)...

Débouchés

Dans les secteurs de l'agriculture, de l'industrie agro-alimentaire, de l'environnement, du commerce, du tourisme vert...

NOUVEAU

→ Bac hôtellerie

Principaux enseignements

Économie, sciences appliquées, gestion, techniques d'accueil et d'hébergement, service et commercialisation, technologie et méthodes culinaires, 2 langues étrangères dont l'anglais.

Poursuite d'études

Principalement en BTS hôtellerie-restauration, responsable d'hébergement, tourisme, commerce et services, gestion des organisations... Mais aussi en écoles hôtelières et de commerce...

Débouchés

Dans les secteurs de la gestion hôtelière, les services d'accueil ou d'hébergement, la restauration et le tourisme... ■

Lycées d'enseignement général et technologique publics
De la Province Sud

Etablissements	Bacs préparés	Enseignements d'exploration	Enseignements facultatifs
Lycée La Pérouse **BP M5** **98849 - Nouméa Cedex** **Tél : 28 33 60** **Télécopie : 27 74 50** **Internat : G/F** **LV2** **Allemand** **Espagnol** **Japonais** **Italien** **Langue régionale : Drehu** **Section européenne** http://www.ac-noumea.nc/laperouse ce.9830002k@ac-noumea.nc	• Littéraire (L) • Economique et social (ES) • Scientifique (S) • Sciences et technologies du management et de la gestion (STMG)	• Sciences économiques et sociales • Principes fondamentaux de l'économie et de la gestion • Création et activités artistiques - Arts visuels * - Arts du spectacle * - Arts du son * - Patrimoines * • Littérature et société • Méthodes et pratiques scientifiques • Langue et culture de l'antiquité : Latin, grec • LV3 étrangère : - Allemand - Japonais • LV3 régionale : Drehu • Sciences et laboratoire * • CSHAM [1] classe sport à horaire aménagé	• LV3 étrangères : - Allemand - Japonais • LV3 régionales : - Drehu - Nengone • Langue et culture de l'antiquité : Latin, grec • Arts : - Arts plastiques - Cinéma – audiovisuel - Théâtre - Musique - Histoire des arts
Lycée polyvalent J. Garnier - (SEGT) **Section d'enseignement général et technologique** **BP H3** **98849 - Nouméa Cedex** **Tél : 24 35 55** **Télécopie : 27 76 46** **Internat : G/F** **LV2** **Espagnol** **Japonais** **Langue régionale : Drehu** **Section européenne** http://www.ac-noumea.nc/jules-garnier ce.9830003l@ac-noumea.nc	• Economique et social (ES) • Scientifique (S) • Sciences et technologies de l'industrie et du développement durable (STI2D) • Sciences et technologies du management et de la gestion (STMG)	• Sciences économiques et sociales • Principes fondamentaux de l'économie et de la gestion • Littérature et société • Création et innovation technologiques * • Méthodes et pratiques scientifiques • Sciences de l'ingénieur * • EPS * [1] • Sciences et laboratoire *	• LV3 régionales : - Drehu - Nengone • EPS
Lycée du Grand Nouméa **Avenue Victor Hugo** **BP KO 183 DUMBEA** **Tél : 41 01 00** **Télécopie : 41 01 01** **Internat : G/F** **LV2** **Espagnol** **Japonais** **Section européenne** http://www.ac-noumea.nc/lpgn ce.9830557n@ac-noumea.nc	• Littéraire (L) • Economique et social (ES) • Scientifique (S) • Sciences et technologies du management et de la gestion (STMG) • Sciences et technologies de la santé et du social (ST2S)	• Sciences économiques et sociales • Principes fondamentaux de l'économie et de la gestion • Littérature et société • Santé et social * • Sciences et laboratoire * • Méthodes et pratiques scientifiques • Langue et culture de l'antiquité : Latin	• LV3 régionales : - Drehu - Nengone • Langue et culture de l'antiquité : Latin

ATTENTION : Les enseignements d'exploration et les enseignements facultatifs ne seront proposés dans les établissements que sous réserve d'un nombre suffisant de candidats.

** Enseignement à recrutement contingenté.* *[1] sans autre enseignement d'exploration.*

Lycées d'enseignement général et technologique publics
De la Province Nord

Etablissements	Bacs préparés	Enseignements d'exploration	Enseignements facultatifs
Lycée Antoine KELA **BP 147** **98822 - Poindimié** **Tél : 42 73 62** **Télécopie : 42 73 65** **Internat : G/F** **LV2 Espagnol** **Section européenne** http://www.ac-noumea.nc/poindimie ce.9830507j@ac-noumea.nc	• Littéraire (L) • Economique et social (ES) • Scientifique (S) • Sciences et technologies du management et de la gestion (STMG)	• Sciences économiques et sociales • Principes fondamentaux de l'économie et de la gestion • Littérature et société • Sciences de l'ingénieur * • LV3 régionale : Païci • Création et activités artistiques : Arts du spectacle * • Création et innovation technologiques *	• LV3 régionale : Païci • Arts : Théâtre
Lycée Agricole et Général de Nouvelle-Calédonie **BP 5** **98825 - Pouembout** **Tél : 47 26 44** **Télécopie : 47 20 62** **Internat : G/F** **LV2 Espagnol** legta.pouembout@educagri.fr	• Sciences et technologies de l'agronomie et du vivant (STAV) • Economique et social (ES) • Scientifique (S)	• Sciences économiques et sociales [2] • Principes fondamentaux de l'économie et de la gestion [2] • Littérature et société • Méthodes et pratiques scientifiques • Biotechnologies * • Ecologie, agronomie, territoire et développement durable *	• EPS : voile • LV3 régionale : Païci (en projet)

[2] *Offerts uniquement en 1er enseignement d'exploration.*

Lycées d'enseignement général et technologique publics
De la Province des Iles

Etablissements	Bacs préparés	Enseignements d'exploration	Enseignements facultatifs
Lycée Williama HAUDRA **BP 42** **98820 Wé Lifou** **Tél : 45 18 90** **Télécopie : 45 49 52** **Internat : G/F** **LV2 Espagnol** **Langue régionale Drehu** ce.9830483h@ac-noumea.nc	• Economique et social (ES) • Scientifique (S) • Sciences et technologies du management et de la gestion (STMG)	• Sciences économiques et sociales • Principes fondamentaux de l'économie et de la gestion • Littérature et société • Méthodes et pratiques scientifiques • LV3 régionale : Drehu • Sciences et laboratoire *	• Arts : Musique • LV3 régionale : Drehu • EPS : Volley-ball, voile

** Enseignement à recrutement contingenté.*

Lycées d'enseignement général et technologique privés

De la Province Sud

Direction Diocésaine de l'Ecole Catholique (DDEC)

Etablissements	Bacs préparés	Enseignements d'exploration	Enseignements facultatifs
Lycée Blaise Pascal **BP 8193** **98807 - Nouméa Cedex** **Tél : 26 16 66** **Télécopie : 26 29 11** **Internat : G/F** **LV2 Allemand, Espagnol, Japonais** E-mail : sec1.lycpascal@ddec.nc http://www.ddec.nc/blaise-pascal	• Littéraire (L) • Economique et social (ES) • Scientifique (S) • Sciences et technologies du management et de la gestion (STMG)	• Sciences économiques et sociales • Principes fondamentaux de l'économie et de la gestion • Littérature et société • Création et activités artistiques - Arts visuels * - Arts du spectacle * • Méthodes et pratiques scientifiques • Sciences et laboratoire * • CSHAM [1] [3] classe sport à horaire aménagé	• Langue et culture de l'antiquité : Latin
Lycée Apollinaire Anova **BP 126** **98890 - Païta** **Tél : 35 34 22** **Télécopie : 35 37 88** **Internat : G/F** **LV2 Espagnol, Japonais** E-mail : sec.lyc.aanova@ddec.nc http://www.ddec.nc/anova	• Littéraire (L) • Economique et social (ES) • Scientifique (S) • Sciences et technologies du management et de la gestion (STMG) • Sciences et technologies de la santé et du social (ST2S)	• Sciences économiques et sociales • Principes fondamentaux de l'économie et de la gestion • Littérature et société • Création et activités artistiques : Arts visuels * • Santé et social * • Sciences et laboratoire * • Méthodes et pratiques scientifiques • Sciences de l'ingénieur *	• LV3 régionales : - Drehu - Ajié • Langue et culture de l'antiquité : Latin

Alliance Scolaire de l'Eglise Evangélique (ASEE)

Etablissements	Bacs préparés	Enseignements d'exploration	Enseignements facultatifs
Lycée Do Kamo **BP 615** **15, rue Taragnat** **Vallée des Colons** **98845 - Nouméa Cedex** **Tél/Fax : 28 43 51** **Internat : G/F** **LV2 Espagnol** **LV3 Ajié, Drehu, Nengone** **Obligatoire pour tous les élèves en plus des 2 enseignements d'exploration choisis.** Particularité : existence d'une classe de 2de adaptée. E-mail : dokamo@offratel.nc	• Littéraire (L) • Economique et social (ES) • Scientifique (S) • Sciences et technologies du management et de la gestion (STMG)	• Sciences économiques et sociales • Principes fondamentaux de l'économie et de la gestion • Littérature et société • Méthodes et pratiques scientifiques • Sciences et laboratoire * • Création et activités artistiques : Patrimoines * • EPS * [1]	

[1] sans autre enseignement d'exploration.

[3] L'ouverture de la classe sport à horaire aménagé ne sera effective que sous réserve d'un nombre suffisant de candidats.

** Enseignement à recrutement contingenté.*

Entrer au LP ou en CFA

Objectif de la voie professionnelle : préparer un diplôme (bac professionnel, CAP...) et apprendre un métier, en passant progressivement de l'école au monde du travail. Mais aussi vous permettre de poursuivre votre formation vers un niveau supérieur.

© Brigitte Gilles de la Londe / Onisep

↘Cap sur le travail en équipe

La voie professionnelle privilégie le travail en petits groupes et en équipe, notamment en atelier, pour favoriser votre autonomie et rendre les relations avec les enseignants plus simples et plus directes.
Des projets collectifs (sportifs, artistiques, à caractère professionnel...) liés à vos centres d'intérêt permettront également ce travail à plusieurs.

↘Des enseignements généraux comme au collège

Élève (en lycée professionnel – LP) ou apprenti (en centre de formation d'apprentis – CFA), vous suivrez encore des enseignements généraux (français, maths, histoire-géo, langue étrangère...). Mais vous les verrez sous un jour nouveau : plus concrets et davantage en relation avec l'entreprise et ses métiers.

↘Des enseignements professionnels en atelier et en entreprise

Les journées de classe seront organisées différemment du collège. Une partie de votre temps se déroulera en atelier, en laboratoire ou en salle informatique (au lycée ou au CFA) pour y apprendre les techniques et les gestes professionnels à l'aide d'outils et de matériels spécifiques.

L'autre partie (de durée variable) se passera en entreprise pour vous confronter à des situations professionnelles en conditions réelles, découvrir le fonctionnement d'une entreprise...

↘Deux lieux de formation, un même objectif

Les diplômes professionnels peuvent tous se préparer en lycée professionnel (ou en établissement d'enseignement agricole) ou en CFA.
Point commun à ces deux lieux de formation : faire acquérir des connaissances et des savoir-faire dans un domaine professionnel, validés par un diplôme, et vous conduire de la formation à l'emploi.

↘Et pourquoi pas l'apprentissage ?

Du CAP à la licence PRO, les diplômes peuvent se préparer en apprentissage. Le principe : suivre une formation alternée entre un CFA et une entreprise. L'apprentissage s'adresse aux jeunes âgés de 16 ans (sauf dérogation) à 25 ans qui s'engagent à préparer un diplôme.

Certains secteurs sont plus ouverts aux apprentis préparant un CAP. D'autres recherchent plutôt des bacheliers pro préparant un BTS, par exemple.

Renseignez-vous auprès des chambres de métiers et de l'artisanat, des chambres de commerce et d'industrie, des chambres d'agriculture. ■

INFO +

L'apprentissage : mode d'emploi

Comment préparer les diplômes professionnels par la voie de l'apprentissage en Nouvelle-Calédonie voir page 24.

Le bac professionnel

Le bac professionnel offre une qualification reconnue sur le marché de l'emploi et répond à la demande des entreprises de la production et des services. L'enseignement s'appuie sur un métier et comprend des périodes de formation en entreprise. Il peut aussi permettre l'accès à l'enseignement supérieur, principalement en BTS.

Le parcours du bac pro se compose de :
- la 2de professionnelle ;
- la 1re professionnelle ;
- la terminale professionnelle.

La 2de pro vous permet d'aborder un champ professionnel (assez large) ou une filière (plus spécialisée). Elle commence à vous préparer à un bac pro précis que vous choisissez dès la fin de la classe de 3e. Il comprend :

- **des enseignements généraux** identiques pour tous les élèves, quelle que soit la spécialité de bac pro ;
- **des enseignements professionnels et des enseignements généraux liés à la spécialité du bac pro**, avec des différences selon que le bac pro relève du secteur de la production ou du secteur des services ;
- **des périodes de formation en milieu professionnel** (22 semaines réparties sur 3 ans) ;
- **un accompagnement personnalisé :** tout au long du parcours de bac pro, ce dispositif vous sera proposé en fonction de vos besoins et de vos projets personnels. Cet accompagnement personnalisé pourra prendre la forme d'une aide individualisée, d'un tutorat, d'un soutien, de modules de consolidation...

→ Enseignements et horaires en bac pro du secteur des services

Les élèves ayant opté pour les bacs pro [Commerce - Gestion administration - Logistique - Transport - Accueil relation clients et usagers - Sécurité-prévention - Services de proximité et vie locale - Vente] suivront un enseignement général de langue vivante 2 (LV2).

Enseignements professionnels et enseignements généraux liés à la spécialité	Horaires hebdomadaires moyens*
Enseignements professionnels	13 h 45 environ
Prévention-santé-environnement	1 h
Français et/ou maths et/ou langue vivante et/ou arts appliqués	1 h 45 environ
Enseignements généraux	
Français, histoire-géographie, éducation à la citoyenneté	4 h 30
Mathématiques	2 h environ
Langues vivantes (1 et 2)	4 h environ
Arts appliqués-cultures artistiques	1 h
EPS	2 h ou 3 h
Accompagnement personnalisé	2 h 30
Total horaires hebdomadaires	de 32 h 30 à 33 h 30

* Ces horaires, donnés à titre indicatif, peuvent varier selon l'établissement et d'une année à l'autre.

→ Enseignements et horaires en bac pro du secteur de la production et spécialités proches

Sont concernés tous les bacs pro sauf ceux du secteur des services. Les élèves ayant opté pour ces bacs pro suivront un enseignement général de sciences physiques et chimiques.

Enseignements professionnels et enseignements généraux liés à la spécialité	Horaires hebdomadaires moyens*
Enseignements professionnels	13 h 45 environ
Économie-gestion	1 h
Prévention-santé-environnement	1 h
Français et/ou maths et/ou langue vivante et/ou sciences physiques et chimiques et/ou arts appliqués	1 h 45 environ
Enseignements généraux	
Français, histoire-géographie, éducation à la citoyenneté	4 h 30
Mathématiques, sciences physiques et chimiques	4 h environ
Langue vivante	2 h environ
Arts appliqués-cultures artistiques	1 h
EPS	2 h ou 3 h
Accompagnement personnalisé	2 h 30
Total horaires hebdomadaires	de 33 h 30 à 34 h 30

* Ces horaires, donnés à titre indicatif, peuvent varier selon l'établissement et d'une année à l'autre.

Le bac professionnel agricole

Il comprend :
- **des enseignements généraux** (français, histoire-géographie, sciences économiques, langue vivante, biologie, maths, physique-chimie, informatique, éducation socioculturelle, EPS) ;
- **des enseignements professionnels** ;
- **des enseignements à l'initiative des établissements** ;
- **un stage collectif** pour l'éducation à la santé et au développement durable (1 semaine en 2de pro) ;
- **des travaux pratiques renforcés** (chantier école) ;
- **une mise à niveau des élèves** (1 semaine en 2de pro) ;
- **des périodes de formation en milieu professionnel** (18 à 22 semaines dont 4 à 6 semaines en 2de pro).

Pour connaître les enseignements et les horaires de la voie professionnelle agricole, rendez-vous sur : http://agriculture.gouv.fr/Enseignementagricole/.

▶▶▶

INFO +

L'entretien personnalisé d'orientation

Dès l'entrée en 2de professionnelle ou en 1re année de CAP, vous bénéficiez, autant que possible avec vos parents, d'un entretien personnalisé d'orientation. Son but : vous aider à atteindre vos objectifs et repérer au plus vite vos éventuelles difficultés.

© Jérôme Paillé / Onisep

© Didier Gaudicheau / Onisep

▶▶▶

Le certificat d'aptitude professionnelle (CAP)

Le CAP/CAPA (agricole) se compose de 2 années d'études.

Avec plus de 200 spécialités, le CAP/CAPA est très apprécié des employeurs.
La formation vise l'acquisition de techniques précises pour apprendre un métier.

À noter : les CAP se préparent soit par l'apprentissage, soit sous statut scolaire.
La formation en CAP/CAPA comporte :
- **des enseignements généraux** (français, maths-sciences, histoire-géo, langue vivante étrangère...), qui couvrent presque la moitié de l'emploi du temps hebdomadaire. Certains sont appliqués à des activités professionnelles, par exemple la biologie dans le domaine de la coiffure, ou les sciences physiques en électricité ;
- **des enseignements technologiques et professionnels** représentent un peu plus de la moitié de l'emploi du temps. Ils se déroulent sous forme de cours, de travaux pratiques (TP) et de travaux en atelier, en intérieur ou en extérieur, en fonction de la spécialité du CAP/CAPA ;
- **une période de formation en milieu professionnel** de 12 à 16 semaines (réparties sur 2 années) selon les spécialités.

→ Enseignements et horaires en 1re année de CAP

Enseignements obligatoires	Horaires hebdomadaires
Français, histoire-géo	3 h 30 ou 4 h(1)
Maths-sciences(2)	3 h 30 ou 4 h(1)
Langue vivante	2 h
Arts appliqués et cultures artistiques	2 h
EPS	2 h 30
Vie sociale et professionnelle	1 h
Éducation civique, juridique et sociale	30 min
Enseignement technologique et professionnel	17 h ou 18 h
Aide individualisée(3)	1 h
Enseignements facultatifs	
Atelier d'expression artistique	2 h
Atelier d'EPS	2 h
Total horaires hebdomadaires	de 33 h à 38 h

(1) Horaires variables selon la spécialité.
(2) Sciences appliquées ou sciences physiques en fonction de la spécialité.
(3) Cet horaire est réservé à certains élèves en français et/ou en maths.

Un diplôme professionnel et après ?

→ Après un bac pro ou un CAP/CAPA

Bac pro et CAP sont des diplômes d'insertion professionnelle. Néanmoins, vous pouvez aussi continuer à vous former. Dans le cas d'une poursuite d'études après un CAP, en préparant, par exemple, un second CAP, ou encore en intégrant une 1re professionnelle, avec un excellent dossier.

La mention complémentaire (MC)

La MC se prépare en 1 an en lycée professionnel ou par l'apprentissage. Elle permet de se spécialiser dans un domaine précis et facilite l'insertion dans la vie active après un premier diplôme professionnel. Par exemple, après un bac pro restauration, possibilité de préparer une MC employé barman ou sommellerie ; après un CAP coiffure, une MC styliste-visagiste...

La formation complémentaire d'initiative locale (FCIL)

Répondant à des besoins locaux très précis, la FCIL a une durée de formation variable. Elle propose d'élargir ou d'approfondir ses compétences professionnelles, mais ne délivre pas de diplôme.

→ Après un CAP/CAPA

Le brevet professionnel (BP)

Le BP se prépare en 2 ans, principalement par apprentissage. Il met l'accent sur la maîtrise d'un métier (électricien, coiffeur...) et est exigé dans certaines professions pour s'installer à son compte. Par exemple, pour devenir coiffeur, pâtissier...

→ Après un bac pro

Le brevet de technicien supérieur / agricole (BTS/BTSA)

Préparé en 2 ans, en lycée ou par apprentissage, le BTS permet d'acquérir des compétences dans un domaine pointu (transport, électronique...). L'obtention de la mention « bien » ou « très bien » à l'examen du bac pro permet l'entrée de droit dans un BTS du même domaine. ■

L'apprentissage : mode d'emploi

Des diplômes professionnels peuvent se préparer en apprentissage (du CAP au BTS)

☛ L'apprentissage, mode d'emploi

❖ **Le principe :**
Suivre une formation alternée entre un centre de formation d'apprentis (CFA) et une entreprise. Très souvent, le rythme est de une semaine en CFA et de 2 semaines chez l'employeur.

❖ **Pour qui ?**
L'apprentissage est accessible pour les candidats de 16 à 25 ans.

❖ **Comment ?**
Près de 40 formations diplômantes sont proposées chaque année par les 3 centres de formation d'apprentis (CFA de la Chambre de métiers et de l'artisanat, CFA de la Chambre de Commerce et d'Industrie, CFA Chambre d'agriculture). **Le Point Apprentissage** regroupe toutes les candidatures, **c'est le guichet unique de l'apprentissage en Nouvelle-Calédonie**. Pour s'inscrire, 5 étapes sont nécessaires :

❶ Le Point Apprentissage, les agences consulaires et les partenaires d'insertion accueillent et informent les personnes intéressées sur les modalités, la nature du contrat d'apprentissage, la grille de salaire, et les métiers préparés.

❷ Ensuite, l'équipe du Point Apprentissage oriente les jeunes en fonction de leurs cursus et de leur motivation ;

❸ Enfin, les candidats passent des tests de positionnement :
- si les résultats sont satisfaisants, le futur apprenti sera reçu par le conseiller du Centre de Formation d'Apprentis correspondant.
- à l'inverse, le jeune sera orienté selon son profil vers un organisme adapté.

❹ Suite à l'entretien avec le conseiller du CFA, il devra effectuer **lui-même les démarches afin de trouver son entreprise** (attention son dossier d'inscription devra être complet : bulletin de notes exigé, ou dossier scolaire…).

❺ Il sera inscrit en tant qu'apprenti à la signature d'un contrat d'apprentissage. Le contrat d'apprentissage est un contrat de travail rémunéré (entre 30 et 100% du salaire minimum garanti selon l'âge et le diplôme préparé), à durée déterminée. Il est signé par l'apprenti, l'employeur et le CFA, en vue de préparer un diplôme.

Renseignez-vous auprès du :
Point Apprentissage
14 rue de Verdun - 98800 NOUMEA
Tel : 24 69 49 - Fax : 24 31 31
http : //apprentissage.nc
pointapprentissage@cci.nc
Horaires d'ouvertures :
du lundi au jeudi - 8h30 / 15h30

Quelques conseils pour rechercher un maître d'apprentissage

Il est vivement conseillé de rechercher un maître d'apprentissage le plus tôt possible.

❖ **Comment ?**
Multipliez les démarches et ne vous arrêtez pas aux premiers refus.

❖ **Recherche directe :**
Consultez les pages jaunes, internet, les petites annonces des journaux…, faites appel à vos connaissances : familles, relations…

❖ **Recherche auprès d'institutions :**
La Chambre de Commerce et d'Industrie, la Chambre de Métiers, la Chambre d'Agriculture, les CFA (voir page 45). Même s'il est demandé au jeune de trouver d'abord son employeur, les CFA peuvent vous aider dans vos démarches ainsi que les organisations et syndicats professionnels, le CIO, les Missions d'Insertion (MIJ) et les services provinciaux de l'emploi.

☛ Les formations assurées par …

Le CFA de la Chambre de Commerce et d'Industrie (CCI)

- **Métiers du Commerce**
  Bac professionnel Commerce
- **Métiers de la logistique**
  Bac professionnel Logistique
- **Métiers de la santé, du social**
  CAP Petite enfance *

Début des inscriptions en août.

Le CFA de la Chambre de Métiers et de l'Artisanat (CMA)

- **Métiers de l'automobile**
  CAP Maintenance des véhicules automobiles (option a) Véhicules particuliers
- **Métiers du bâtiment**
  CAP Maintenance de bâtiments de collectivités (ouvrier en rénovation des bâtiments)
  CAP Carreleur mosaïste
  CAP Installateur sanitaire
  CAP Peintre applicateur de revêtement
- **Métiers de l'hôtellerie, de la restauration et de bouche**
  CAP Pâtissier
  CAP Boulanger
  CAP Boucher
  CAP Cuisine
  CAP Agent Polyvalent de Restauration

L'actualisation des ouvertures de formations sera disponible fin juillet 2013 sur internet :
http://apprentissage.nc

- **Métiers de l'électricité**
  CAP Froid et climatisation
  CAP Préparation et réalisation d'ouvrages électriques
- **Métiers des soins et de l'esthétique**
  CAP Coiffure
  CAP Esthétique-cosmétique
- **Métiers de transformation des matériaux**
  CAP Menuisier fabricant de menuiserie, mobilier et agencement
  CAP Serrurier – métallier

Le CFA de la Chambre d'Agriculture (CANC)
CAPA Productions horticoles (pépinières, fruitières, florales et légumières)
CAPA Travaux paysagers

** ouverture à confirmer.*

Descriptif des CAP et BAC PRO en 3 ans

Par secteur et domaine d'activité

Domaines d'activité	Diplômes	Lieux de Préparation

Secteur Agricole

Environnement

CAPA Travaux paysagers.

L'ouvrier qualifié en travaux paysagers est employé dans le secteur d'activité des jardins et espaces verts comme ouvrier jardinier et met en œuvre les différentes techniques ou opérations nécessaires à la réalisation ou à la maintenance d'un espace vert ou d'un jardin, par exemple : piquetage, mise en forme … Il peut travailler dans des entreprises paysagistes ou pour des collectivités territoriales.

CFA Chambre d'Agriculture

Bac professionnel : Gestion des milieux naturels et de la faune.

Le titulaire de ce diplôme contribue à la sauvegarde des espaces naturels et à la préservation de la biodiversité. Il prépare et assure le bon déroulement d'un chantier de mise en valeur du milieu qu'il gère, assure des actions d'animation, de vulgarisation, de promotion de ses produits, des espèces qui le peuplent. Il assure aussi la veille permanente et l'observation de l'état écologique de l'environnement ainsi que certains travaux d'entretien. Il travaille pour un employeur privé ou associatif public, un employeur territorial ou d'Etat.

Lycée agricole de Nouvelle-Calédonie Pouembout

Exploitation

CAPA Productions horticoles.

Spécialité : productions fruitières, pépinières, productions florales et légumières. Ce CAPA forme des ouvriers qualifiés travaillant dans les entreprises de production horticole. Ils préparent les sols : labours, amendements, irrigation ; ils mettent en culture, sèment, greffent, bouturent, marcottent, selon la spécialité préparée. Ils entretiennent les cultures : taille, effeuillage, élagage, éclaircissage des fruits. Ils appliquent les fertilisants et les traitements phytosanitaires. Ils sont aussi chargés de la récolte des produits (fruits, légumes, fleurs) et ils les conditionnent en fonction de leur destination.

CFA Chambre d'Agriculture
ALP Collège La Roche *

CAPA Agriculture des régions chaudes.

Le titulaire de ce diplôme travaille en tant qu'ouvrier qualifié polyvalent dans une exploitation agricole ou un organisme au service de la production, de la polyculture-élevage ou de la production horticole.
En production animale, il nourrit les animaux et veille à leur bien-être. Il observe et évalue leur état de santé et leur développement ; il surveille l'engraissement et la gestation. Il intervient à toutes les étapes de l'élevage.
En production horticole, il procède à des repiquages, rempotages et transplantations, entretient la production dans le respect des règles environnementales.
En production végétale, il évalue l'état d'une parcelle en culture et indique les interventions à effectuer pour prévenir ou endiguer les invasions de parasites, ravageurs... Il maîtrise les techniques de semis et de plantation, de fertilisation, d'entretien de la culture, de récolte et de conditionnement. Il utilise les différents équipements et matériels liés à la conduite de la production.

LP agricole Do Néva Houailou
MFR
(voir adresses p. 44)

Bac professionnel : Conduite et gestion de l'exploitation agricole option système à dominante cultures.

Ce diplôme forme des responsables d'exploitation agricole ou des salariés agricoles capables de mettre en œuvre les différentes activités de production, de transformation, de commercialisation de produits et de services dans l'exploitation agricole. Ils assurent la gestion administrative, économique et financière de l'exploitation au quotidien et à long terme. Ils maîtrisent la conduite d'une production végétale de la préparation du sol à la récolte, le conditionnement et la commercialisation du produit. Ils conduisent un élevage : alimentation, reproduction, contrôle sanitaire du troupeau. Ils choisissent et utilisent les différents équipements et matériels agricoles. Ils peuvent assurer des activités de vente de produits transformés, d'hébergement et de restauration à la ferme, de sensibilisation à l'environnement.

Lycée agricole de Nouvelle-Calédonie Pouembout

Bac professionnel : Productions végétales - agroéquipement spécialité productions horticoles.

Le titulaire de ce bac pro travaille en tant qu'ouvrier hautement qualifié ou responsable d'exploitation dans les secteurs des productions florales, légumières, fruitières ou en pépinière.
Il procède à la préparation du sol et à la plantation ou au semis, il surveille la croissance des plants. Il prend en charge l'arrosage, la veille sanitaire, la fertilisation... Il participe à la récolte en respectant les critères de calibre et de qualité. Le cas échéant, il assure le stockage et le conditionnement des produits en vue de leur commercialisation.

LP agricole Do Neva Houailou

Services

CAPA Services en milieu rural.

Ce CAPA forme des employés qualifiés en services aux personnes et en accueil-vente.
Accueil-vente :les employés travaillent dans les petits magasins de proximité, les ventes à la ferme, les marchés locaux, les supermarchés, les hypermarchés, les petites hôtelleries, les chambres ou tables d'hôtes et les villages de vacances.
Services aux personnes : les diplômés exercent leur activité chez les particuliers, dans les maisons de repos, les maisons de cure, les maisons de retraite, les écoles maternelles, les centres de loisirs, les centres de vacances, les cantines scolaires et les restaurants d'entreprise.

MFR
(voir adresses p. 44)

Descriptif des CAP et BAC PRO en 3 ans

Domaines d'activité	Diplômes	Lieux de Préparation

Secteur Industriel

Automobile

CAP Maintenance de véhicules automobiles.

Option A : véhicules particuliers - Option B : Véhicules industriels

Le titulaire de ce diplôme est un ouvrier chargé de l'entretien courant des véhicules, du diagnostic et de la réparation des pannes simples. Le titulaire de l'option A exerce son activité sur les voitures de tourisme et les véhicules utilitaires de petite taille. Il peut travailler dans les réseaux après-vente des constructeurs, les centres autos, les garages indépendants, dans certaines administrations. Le titulaire de l'option B exerce son activité sur les véhicules industriels, c'est-à-dire les poids lourds. Il peut travailler dans les entreprises de transport de voyageurs ou de marchandises, chez un concessionnaire, dans certaines administrations.

SEP Jules Garnier (A)
ALP Koné (A)
LP Guéneau Bourail (A et B)
CFA Chambre de métiers (A)

Bac professionnel Maintenance de véhicules automobiles.

Option A : véhicules particuliers - Option B : Véhicules industriels - Option C : Motocycles

Le titulaire de ce bac pro est un technicien d'atelier. Sa formation lui permet d'élargir un diagnostic en utilisant des instruments de mesure et de contrôle informatisés. Il élabore une méthode de réparation ou d'entretien en tenant compte des coûts induits, effectue les réparations ou donne au personnel d'exécution les indications nécessaires pour le faire. Il organise et gère un atelier de manière à en optimiser le fonctionnement. Il est chargé d'accueillir et de conseiller la clientèle.

SEP Jules Garnier (A et C)
LP Guéneau Bourail (A et B)

Bâtiment
Travaux publics

CAP Carreleur mosaïste.

Le carreleur mosaïste réalise les revêtements des sols et des murs aussi bien à l'intérieur (cuisines, salles de bains…) qu'à l'extérieur (façades, terrasses…). Il exerce ses activités dans une entreprise spécialisée en revêtement mais aussi dans une entreprise de maçonnerie, de plâtrerie ou de peinture. Hormis la préparation (découpe des carreaux) et la pose de carrelage, le titulaire de ce diplôme sait effectuer des petits travaux de maçonnerie pour la préparation du support sur lequel sera posé le revêtement : pose d'une chape pour éviter les infiltrations d'eau, construction d'un mur. Pour finir, il vérifie l'alignement, le niveau, la qualité des coupes et enfin l'esthétisme général de son travail.

LP Petro Attiti
CFA Chambre de Métiers

CAP Installateur sanitaire.

Dans une grande entreprise ou chez un artisan, le titulaire de ce diplôme est ouvrier professionnel et exerce des activités de plomberie : intervention sur compteurs d'eau, installation de salles de bains, piscines etc… Chez un particulier ou dans des locaux industriels ou commerciaux, il effectue des opérations de raccordements de canalisations du réseau d'eau à différents appareils sanitaires, d'installation de baignoires, bacs à douche, éviers. Il effectue aussi des travaux de remise en état de diverses natures dues à l'usure normale ou la vétusté : fuites d'eau, réparation de robinets, remplacement d'appareils etc.

LP Petro Attiti
CFA Chambre de Métiers

CAP Peintre applicateur de revêtements.

Le titulaire de ce diplôme peut appliquer en autonomie des peintures et des produits décoratifs. Il effectue des travaux de façade et participe à la mise en place d'harmonies colorées. Il peut être amené à poser des papiers peints et des revêtements muraux ou de sols collés.

LP Pétro Attiti
CFA Chambre de métiers

CAP Maçon.

L'ouvrier qualifié titulaire du CAP met en œuvre des pierres, des parpaings, des briques réunis par des matériaux de liaison (ciment). Il effectue aussi des enduits divers, plus particulièrement au mortier de ciment. Il est capable d'utiliser le béton armé pour la construction d'immeubles, ponts, barrages….

LP Petro Attiti
LP W. Haudra Lifou
ALP Koumac
ALP Poindimié
LP Gabriel Rivat Pouébo

CAP Maintenance de bâtiments de collectivités.

Le titulaire de ce diplôme exerce son activité dans les bâtiments gérés par des collectivités (communes, hôpitaux, entreprises, …). Il connait les différents matériaux et matériels, les modalités de leur mise en œuvre ou de leur installation, les causes de vieillissement et de panne. Il maitrise les techniques de contrôle.

CFA Chambre des métiers

Bac professionnel Technicien d'études du bâtiment.

Cette formation est axée sur l'acquisition de connaissances techniques et économiques dans tous les domaines de la construction.

Option A : études et économie

Le titulaire de l'option études et économie est un professionnel qualifié connaissant les matériaux, les techniques de construction et leurs coûts particuliers. Il effectue des relevés à la main puis les transpose. Il participe à l'élaboration d'un dossier d'étude de construction, exploite les notes de calcul, prépare les dessins d'exécution. Il planifie les opérations de chantier, met au point les méthodes et les procédés de fabrication. En tant que responsable de chantier, il prépare le travail, détermine les besoins en personnel et en matériel, décompose l'ouvrage en ouvrages élémentaires, décrit les travaux, répartit les tâches et suit le travail. En fin de chantier, il prend en charge la facturation. Il est formé à la gestion économique de base des travaux. Il a un rôle de coordonnateur entre le bureau et le chantier, les documents et l'activité réelle.

LP Pétro Attiti
LP Do Kamo

Option B : assistant en architecture

Le titulaire de l'option assistant en architecture intervient dans trois domaines sous contrôle de sa hiérarchie : les travaux d'architecture, les études techniques et/ou administratives ainsi que le suivi des travaux non complexes ne nécessitant pas d'engagements importants de la maîtrise d'ouvrages. Après avoir fait les relevés et la description d'ouvrages pour le projet d'études, il réalise les esquisses, les maquettes et les perspectives. Pour cela, il utilise les techniques et logiciels graphiques de CAO, DAO et traitement d'images. En études techniques et/ou administratives, il participe à la construction de dossiers, à la vérification de documents graphiques, à la quantification et à l'estimation partielle d'un projet.

LP Pétro Attiti
LP Do Kamo

** Ouverture conditionnelle à l'établissement de la carte des formations 2014.*

Domaines d'activité	Diplômes	Lieux de Préparation
Bâtiment Travaux publics	**Bac professionnel Technicien du bâtiment : organisation et réalisation du gros œuvre.** Le titulaire de ce diplôme réalise, à partir de directives, sur des chantiers de construction neuve, de rénovation ou de réhabilitation, l'ensemble des travaux de gros œuvre dans les secteurs suivants : construction de maisons individuelles, de bâtiments divers, d'ouvrages d'art, travaux de maçonnerie générale, fabrication d'éléments en béton pour la construction. Il peut travailler dans une entreprise artisanale ou une PME ou dans une grande entreprise. Son activité requiert dès le départ une bonne connaissance des matériaux et de leur mise en œuvre, des matériels, des règles techniques et de sécurité. Il doit pouvoir mettre en œuvre des matériels de technologie avancée, effectuer les relevés des différentes parties d'ouvrage et prendre en compte les normes qualitatives et environnementales en vigueur.	**LP Pétro Attiti** (1) **LP Gabriel Rivat Pouébo**
Bois Ameublement	**CAP Ebéniste.** L'ébéniste réalise et restaure des meubles de style : façonnage de pièces, marquetterie, teintures, réfections variées. Il fabrique et répare des meubles à l'unité ou en nombre limité, selon un mode artisanal. A partir des plans et des instructions qui lui on été donnés, il exécute une partie ou un ensemble de mobilier. Il réalise aussi les placages, les frisages, le montage des meubles et les finitions (ponçage, mise en teinte). L'ébéniste peut travailler dans un atelier, une entreprise artisanale ou une PME.	**LP Pétro Attiti**
	CAP Menuisier fabricant de menuiserie, mobilier et agencement. Le titulaire de ce diplôme peut travailler au sein d'une entreprise de menuiserie, d'agencement ou de production de mobilier. En atelier, il fabrique principalement, à l'unité ou en série, des fenêtres, des volets, des portes, des placards et autres meubles en bois ou en matériaux dérivés, pouvant inclure des composants en verre ou en matériaux de synthèse. Il assure le suivi de la fabrication, le contrôle qualité des produits et la maintenance des machines et outils. Sur le chantier, le travail se limite à la pose du mobilier. Le menuisier doit cependant organiser et sécuriser son intervention, puis trier et faire évacuer les déchets.	**LP Petro Attiti** **LP W. Haudra Lifou** **LP Champagnat Païta** **CFA Chambre de Métiers**
	CAP Constructeur bois. Le constructeur bois fabrique et met en oeuvre les structures lourdes qui font la solidité de l'ensemble d'un bâtiment. Ces ouvrages serviront de support pour l'intervention des couvreurs, plaquiste, etc. Le titulaire de ce diplôme travaille au sein d'une entreprise de charpente ou de construction bois. Il intervient lors de la construction ou de la réhabilitation de bâtiments ou de locaux. Selon les chantiers, il travaille de façon autonome ou en équipe. En atelier, il scie, assemble et traite les différentes pièces des ouvrages (charpentes, poutres, bardages, parquets, escaliers...) d'après les relevés et les croquis qu'il a réalisés. Sur le chantier, il pose les structures et les ossatures et installe les menuiseries et les fermetures extérieures. Il sait choisir les matériaux (bois ou dérivés), organiser le chantier (préparation des matériels, mise en sécurité du chantier, tri des déchets...) et les diverses étapes de son travail. Par ailleurs, il est à même d'évaluer et de contrôler la qualité de l'ouvrage qu'il a réalisé.	**LP Champagnat Païta** **ALP La Foa** *
	Bac professionnel Technicien menuisier agenceur. Le titulaire de ce bac pro intervient en atelier et sur chantier pour fabriquer et mettre en œuvre différents ouvrages de menuiserie extérieure et intérieure ainsi que des aménagements de pièces, bureaux, cuisines, salles de bains, magasins, salles d'exposition, lieux de réunion… Son activité consiste à préparer le processus de réalisation d'un ouvrage à partir du dossier architectural, des concepts et normes de la menuiserie et de l'agencement et des contraintes de l'entreprise. Il réalise les ouvrages selon les techniques et procédés courants de fabrication et de mise en œuvre de la menuiserie et de l'agencement. Il organise, anime et gère le suivi de la réalisation du chantier dans le cadre d'une équipe de plusieurs ouvriers	**LP Pétro Attiti** **LP Champagnat Païta**
Electrotechnique Energétique	**CAP Préparation et Réalisation d'Ouvrages Electriques.** Les professionnels qui ont suivi cette formation réalisent les installations électriques des logements, immeubles de bureau, établissements publics (écoles, hôpitaux), entreprises industrielles. Leur domaine d'intervention porte sur l'éclairage, la distribution de faible puissance, la distribution de puissance (limitée à la pose et au raccordement), la mise en place de dispositifs de communication (interphones…), d'alarme et de sécurité, ou de gestion technique du bâtiment : contrôle du chauffage, des ascenseurs… Ils exécutent leur travail d'après plans et schémas, sous la conduite d'un supérieur hiérarchique.	**LP Pétro Attiti** **LP Augustin Ty Touho** **LP Champagnat Païta** **CFA Chambre de métiers**
	CAP Froid et climatisation. Le titulaire de ce diplôme installe, règle et met en œuvre des appareils de production de froid. Il réalise des travaux de confection de tuyauterie et de câblage électrique. En outre, il entretient et dépanne les installations frigorifiques.	**LP Augustin Ty Touho** **CFA Chambre de métiers**
	Bac professionnel Electrotechnique, énergie, équipements communicants. Le titulaire de ce diplôme intervient dans la production, le transport, la distribution et la transformation de l'énergie électrique. Il est chargé de la réalisation, de la mise en service et de la maintenance des installations électriques et des réseaux, de l'organisation et de la planification des chantiers. Du fait de l'évolution des techniques et des technologies, il intervient également sur les réseaux et équipements de téléphonie ou sur ceux liés à la sécurité des personnes et des biens.	**LP Pétro Attiti** **LP Augustin Ty Touho** **LP Champagnat Païta**

(1) ***Au LP Petro Attiti, en terminale professionnelle, la formation se poursuit par apprentissage en partenariat avec la Chambre de Commerce et d'Industrie.***

** Ouverture conditionnelle à l'établissement de la carte des formations 2014.*

Descriptif des CAP et BAC PRO en 3 ans

Domaines d'activité	Diplômes	Lieux de Préparation
Electrotechnique Energétique	**Bac professionnel Technicien du froid et du conditionnement de l'air.** Ce bac pro permet de travailler dans le secteur industriel de la production de froid et de la chaîne du froid pour la conservation alimentaire. En fonction de ses instructions de travail, le titulaire de ce diplôme planifie, prépare et effectue l'assemblage de toutes les pièces des systèmes frigorifiques avant leur mise en service. Il doit également pouvoir entretenir, inspecter, vérifier les systèmes installés, et les réparer en cas de défaillance technique. Il contrôle toujours son propre travail et consigne son activité dans le registre normalement associé à toute installation. Il doit respecter à tout moment les normes de protection de l'environnement, de qualité, de sécurité et d'efficacité énergétique.	**LP Petro Attiti**
	Bac professionnel Technicien en installation des systèmes énergétiques et climatiques. Le titulaire de ce bac pro est un technicien professionnel chargé de la réalisation d'équipements énergétiques et climatiques. Son activité est centrée sur la réalisation d'installations et l'organisation de chantiers dans les domaines de la climatisation, de la ventilation, du thermique et du sanitaire. La réalisation d'installations comprend l'implantation des équipements, le raccordement des matériels, la mise en place et le branchement de dispositifs électriques, la configuration de la régulation. L'organisation de chantiers inclut la prise en compte d'un planning, la répartition des tâches, la réception de matériels, le suivi de travaux et la mise en service..	**LP Petro Attiti**
Maintenance	**CAP Réparation et Entretien des Embarcations de Plaisance.** Le titulaire de ce diplôme est un ouvrier chargé de l'entretien courant, du diagnostic et de la réparation des pannes de bateaux de plaisance, embarcations semi-rigides, voiliers et embarcations nautiques à moteur comme les scooters des mers.	**LP Guéneau Bourail** **LP Augustin Ty Touho**
	CAP Maintenance des matériels. **Option : matériels de parcs et jardins.** Son titulaire exerce des fonctions d'ouvrier qualifié chargé des tâches de maintenance dans les entreprises assurant la vente, la location, l'entretien du matériel de parcs et jardins, ou dans les entreprises ou collectivités utilisant ce matériel (motoculteurs, tondeuses, tronçonneuses, tailleuses de haies etc).	**SEGPA de Boulari** **ALP Poindimié** **ALP La Foa**
	CAP Maintenance des matériels. **Option : tracteurs et matériels agricoles.** Son titulaire exerce des fonctions d'ouvrier qualifié chargé des tâches de maintenance dans les entreprises. Il prépare et organise ses interventions sur les machines agricoles. Il assure leur entretien et leur réparation. Il change des éléments, des organes ou des pièces lors de la dépose-repose ou du démontage-remontage de sous-ensembles.	**LP Guéneau Bourail**
	CAP Maintenance des matériels. **Option : matériels de travaux publics et de manutention.** Ce professionnel fait de la maintenance préventive sur des chariots industriels, nacelles, pelleteuses, grues et autres machines. Il assure leur entretien et leur réparation. Il change des éléments, des organes ou des pièces lors de la dépose-repose ou du démontage-remontage de sous-ensembles.	**LP Guéneau Bourail**
	Bac professionnel Maintenance des matériels. **Option A : matériels agricoles. Option B : travaux publics et manutention** Sous le contrôle du chef d'atelier, le titulaire de ce bac pro organise les interventions sur les machines. Il peut s'agir d'entretien, de réparation ou d'adaptation. Il établit le diagnostic, estime le coût de l'intervention, prévoit les moyens matériels nécessaires, désigne le personnel d'exécution. Il planifie les opérations, du démontage aux essais de remise en service. Il contrôle le travail et fait respecter les règles de sécurité. En cas de besoin, il est capable d'effectuer lui-même les réparations. Ses activités ne sont pas seulement techniques : il participe à la gestion des stocks et à la commande de pièces, et collabore avec les services administratifs (facturation, commandes, devis). Par ailleurs, il exerce un rôle de conseil auprès des utilisateurs en matière d'achat, de conditions d'emploi du matériel ou de modifications d'équipements. Apte à argumenter sur les avantages d'un produit ou d'un service, il participe également aux opérations commerciales. Ce mécanicien doit suivre des matériels de plus en plus complexes en raison de l'évolution très rapide des technologies informatiques et électroniques.	**LP Guéneau Bourail (A et B)**
	Bac professionnel Maintenance nautique. Le titulaire de ce bac pro assure l'entretien et la réparation d'embarcations de plaisance pour la navigation en mer et sur les eaux intérieures. Les débouchés se situent dans les entreprises de nautisme (distribution, négoce, service après-vente, préparation et réparation), dans les entreprises de vente, d'installation et de réparation de moteurs, chez les constructeurs et les importateurs.	**LP Augustin Ty Touho**
	Bac professionnel Maintenance des équipements industriels. Le titulaire du bac pro MEI assure la maintenance corrective et préventive d'installations à caractère industriel. Il participe aussi bien à l'amélioration et à la modification de matériels existants qu'à la mise en œuvre de nouveaux équipements. Il intervient sur les parties opératives et sur les parties commandes des installations. Il doit impérativement respecter les règles de santé et de sécurité, les normes de qualité et celles de protection de l'environnement. Ce technicien répare ou dépanne les biens après avoir analysé leur fonctionnement. Son activité varie selon l'entreprise qui l'emploie, la nature et la complexité des équipements dont il a la charge. Il utilise les technologies d'aide au diagnostic et d'intervention. Il réalise les opérations de surveillance et/ou des opérations planifiées, signale les anomalies. Il communique avec le ou les utilisateurs des biens sur lesquels il travaille et avec les membres de son service..	**SEP Jules Garnier** **LP Champagnat Païta**

** Ouverture conditionnelle à l'établissement de la carte des formations 2014.*

Domaines d'activité	Diplômes	Lieux de Préparation
Métallurgie	**CAP Réalisation en chaudronnerie industrielle.** Le titulaire de ce CAP est un ouvrier qualifié qui fabrique des produits par déformation de métaux en feuilles, d'épaisseur fine ou moyenne (tôles, plaques, profilés en acier, aluminium, cuivre…). Les produits fabriqués sont multiples : chaudières, carrosseries automobiles, charpentes. Enfin, il contrôle la qualité et la conformité des pièces qu'il a réalisées avant d'effectuer le montage ou l'assemblage (par soudage, boulonnage, rivetage…) de l'ouvrage. Il assure par ailleurs la maintenance préventive de ses outils de travail.	**SEP Jules Garnier**
	CAP Serrurier Métallier. Le titulaire du CAP Serrurier métallier usine, ajuste et assemble les différentes parties d'un ouvrage puis les installe. Les ouvrages de métallerie sont présents en serrurerie, construction ou menuiserie métalliques, agencement, ferronnerie (serrures, blindage, balcons, rampes, escaliers, vérandas…). En atelier, le métallier assure la fabrication d'un ouvrage ou d'une de ses parties. Il analyse les dessins et la gamme de fabrication, choisit les moyens à mettre en œuvre, positionne la matière première, installe les outils, conduit l'usinage, réalise le montage-assemblage… Sur chantier, il participe à la pose de l'ouvrage. Sa formation lui permet d'intervenir sur des produits de formes différentes (plats, profilés…) et des matériaux aussi divers que l'acier, les alliages d'aluminium ou de cuivre, les matières plastiques.	**SEP Jules Garnier** **LP Champagnat Païta** **CFA Chambre de Métiers**
	Bac professionnel Technicien en chaudronnerie industrielle. La formation porte aussi bien sur les techniques de formage, d'assemblage (soudage, rivetage). Le titulaire de ce diplôme est un spécialiste de la fabrication d'ensembles chaudronnés et de structures métalliques. Il intervient essentiellement en atelier, mais aussi sur chantier pour des travaux de pose ou de maintenance. Ce professionnel qualifié exerce ses fonctions en totale autonomie. Il participe à la mise en œuvre de produits très divers, tant par leur nature (métaux et alliages ferreux …) que par leur forme (plats, profilés, tubes…), leur dimension ou leur mode d'assemblage. Il conduit aussi bien des machines traditionnelles à commande manuelle que des machines à commande numérique ou des robots. Il connaît les techniques d'assemblage propres aux matériaux qu'il travaille (soudage, rivetage, boulonnage, collage…) et sait utiliser les machines adaptées.	**SEP Jules Garnier**
	Bac professionnel Ouvrages du bâtiment : métallerie. Le titulaire de ce bac pro fabrique et met en œuvre différents ensembles : des structures de bâtiment (charpentes, ossatures…), des parties de l'enveloppe du bâtiment (fenêtres, portes, parties de façade ou de toiture…), des ouvrages de distribution et de protection (cloisons, passerelles, clôtures, garde-corps…). Il intervient en atelier et sur chantier, dans le cadre de travaux de construction neuve, de réhabilitation ou d'entretien. Il est chargé de préparer le processus de réalisation d'ouvrage à partir d'un dossier architectural, en tenant compte des concepts, normes et contraintes de l'entreprise. Il réalise les ouvrages selon les techniques et procédés courants de fabrication et anime une petite équipe d'ouvriers. Il suit la réalisation du chantier.	**SEP Jules Garnier** **LP Champagnat Païta**
Vêtements - Mode	**CAP métiers de la mode - vêtement flou.** Ce professionnel de la couture réalise des vêtements à l'unité à partir de matières souples (soie, synthétique, polyester, velours, mousseline, etc…) et participe à la réalisation technique d'un modèle. Il identifie les matériaux, évalue les proportions, prend les mesures et dessine le patron. Il connaît parfaitement les matières qu'il emploie et sélectionne les fournitures en fonction de la matière travaillée. Le couturier intervient lors du découpage, du piquage et du repassage. Il assure les travaux de préparation à l'essayage, y participe et effectue les rectifications. Enfin, il est à même d'effectuer une maintenance de premier niveau sur les matériels.	**LP Jean XXIII Païta**
	Bac professionnel Métiers de la mode – vêtements. A partir de l'idée ou du projet du concepteur créateur, le titulaire de ce diplôme réalise un prototype destiné à être reproduit en grand nombre ou en série limitée. Dans un bureau des méthodes, il procède à un planning de fabrication, calcule un prix prévisionnel. A l'atelier, il travaille sur machine et, après expérience, il peut devenir contrôleur de fabrication ou de qualité. La formation porte notamment sur la connaissance des produits, des matériaux (textiles naturels, synthétiques, cuirs …) et des matériels, les processus et procédés de fabrication (patron, coupe, assemblage, montage des tissus…), la gestion, l'histoire du costume et de la mode et l'expression graphique.	**LP Jean XXIII Païta**

** Ouverture conditionnelle à l'établissement de la carte des formations 2014.*

Descriptif des CAP et BAC PRO en 3 ans

Domaines d'activité	Diplômes	Lieux de Préparation

Secteur Tertiaire

Alimentation

CAP Boulanger. Le titulaire de ce CAP fabrique différents types de pains ordinaires et des pains spéciaux (complets, aux céréales, aux noix, aux raisins...). Il sait également fabriquer des viénnoiseries (croissants, brioches, petits pains...) et peut assurer une activité de traiteur. Il propose alors des pizzas, des quiches, des sandwiches. Le boulanger travaille dans un commerce artisanal, une boulangerie industrielle ou une grande surface..

CFA Chambre de Métiers

CAP Boucher. Le titulaire de ce diplôme assure toutes les tâches d'exécution courantes nécessaires à la transformation des carcasses de leur état initial jusqu'à la préparation de morceaux en vue de leur mise en vente. Il doit être capable de couper, désosser, séparer le muscle, parer, ficeler, présenter à l'étal et décorer.

CFA Chambre de Métiers

CAP Charcutier-traiteur. Spécialiste des métiers de bouche, le charcutier traiteur confectionne des jambons, des pâtés, des saucissons à partir de viande de porc. Principalement artisanal, son travail est diversifié et créatif puisque comme traiteur, il fabrique des plats cuisinés et peut organiser des buffets. Il réalise tous les traitements de la viande de porc : découpage et préparation en vue de la vente, confection de produits crus ou cuits (jambons, pâtés, saucissons...). Il sait aussi travailler d'autres matières premières : volailles, poissons, légumes...

LP Jean XXIII Païta

CAP Pâtissier. Le titulaire de ce CAP sait préparer et cuire les différentes pâtes et garnitures avec lesquelles il confectionne des gâteaux qu'il décore. Il exécute aussi des pièces pour lunch, éventuellement des plats préparés. Il fabrique des bonbons et des friandises à base de chocolat, sucre et pâte d'amande ainsi que des glaces et des sorbets. Salarié, il exerce en pâtisseries confiseries artisanales, dans les restaurants, en entreprises industrielles, etc. Il pourra, avec une solide expérience professionnelle, s'installer à son compte.

LP Commercial et hôtelier
CFA Chambre de métiers

Bac professionnel Boulanger pâtissier. Le cœur des métiers de boulanger et de pâtissier est la fabrication de produits sucrés et salés. Ils déterminent les quantités nécessaires de matières premières, choisissent les techniques de fabrication adaptées et soignent la présentation du produit. Le diplômé de ce bac pro peut être autonome dans l'organisation de l'approvisionnement en matières premières et de la production. Il a acquis des savoirs-faire en cuisine et sait confectionner des produits traiteurs. Il a également des compétences en gestion de l'entreprise, commercialisation et animation d'équipe.

LP Jean XXIII Païta

Bac professionnel Boucher charcutier traiteur. Les métiers de boucher et de charcutier concernent la fabrication de produit. Le boucher prépare les viandes pour la vente : il découpe, désosse les carcasses, dégraisse et pare la viande. Le charcutier maîtrise les étapes de la production des jambons, pâtés et saucissons. Les diplômés de ce bac pro ont acquis des savoirs-faire en cuisine et préparent des produits traiteurs. Ils ont également des compétences en matière de gestion.

LP Jean XXIII Païta

Commerce - Vente

CAP Employé de commerce multi-spécialités. Le titulaire de ce CAP travaille soit dans les commerces de détail, soit dans les rayons spécialisés des grandes surfaces. En vente conseil, le diplômé connaît particulièrement bien les produits. En vente visuelle, il connaît bien les techniques de mise en rayon. Les tâches de cet employé consistent à accueillir le client et rechercher ses besoins. Il sait vendre un produit en argumentant et en traitant les objections. Il sait aussi encaisser, réceptionner les produits, participer au suivi des stocks et mettre en rayon de manière attractive.

LP Commercial et hôtelier
LP St. P. Chanel la Conception

CAP Employé de vente spécialisé. Option A : produits alimentaires. Employé dans le commerce de détail, il accueille le client et vend les produits alimentaires. Placé sous l'autorité du commerçant ou du responsable du point de vente ou du rayon, le titulaire de ce CAP accueille et informe le client. Il lui présente les caractéristiques techniques et commerciales des produits, le conseille et conclut la vente. L'option produits alimentaires permet de travailler dans les commerces alimentaires de détail et chez les grossistes de produits frais ou secs.

LP Commercial et hôtelier

CAP Employé de vente spécialisé. option B : produits d'équipements courants. Employé dans les magasins spécialisés "équipement de la maison ou de la personne", "articles de sport et de loisirs", "produits liés à la vente en animalerie" ou dans les rayons spécialisés de la grande distribution, le titulaire de ce CAP accueille le client et vend les produits. Il informe, conseille la clientèle sur la fabrication, l'utilisation des produits, contribue à la fidélisation du client. Il participe à la réception, la préparation et la mise en valeur des produits et, le cas échéant, à l'expédition. L'activité, la tenue et la présentation de l'employé doivent répondre aux exigences, notamment en matière d'hygiène.

LP St. P. Chanel la Conception

CAP Vendeur magasinier en pièces de rechange et d'équipements automobiles. Le titulaire de ce CAP est employé dans les entrepôts, magasins, ateliers… où sont réceptionnés, gérés, stockés, conditionnés, vendus, expédiés des produits du secteur automobile. Outre la connaissance des produits, il sait réceptionner les marchandises, vérifier leur qualité, participer à la gestion des stocks, préparer et expédier les commandes, accueillir et conseiller les clients.

LP François d'Assise Bourail

Bac professionnel Commerce. A la différence du bachelier vente, le titulaire du bac pro commerce ne se déplace pas pour aller à la rencontre du client. C'est un employé commercial qui intervient dans tout type d'unité commerciale, physique ou virtuelle, afin de mettre à la disposition de la clientèle les produits correspondant à sa demande. Son activité consiste, au sein de l'équipe commerciale de l'unité, à participer à l'approvisionnement, vendre, conseiller et fidéliser. Il participe également à l'animation de la surface de vente et assure la gestion commerciale attachée à sa fonction.

LP Commercial et hôtelier
LP St Joseph de Cluny
LP François d'Assise Bourail
LP St. P. Chanel la Conception
CFA Chambre de commerce et d'industrie

** Ouverture conditionnelle à l'établissement de la carte des formations 2014.*

Domaines d'activité	Diplômes	Lieux de Préparation
Commerce - Vente	**Bac professionnel Vente (prospection, négociation, suivi de clientèle).** Le titulaire de ce diplôme travaille généralement comme attaché commercial salarié d'une entreprise. Après quelques années d'expérience, il peut évoluer vers des postes de responsable d'équipe de vente. Il peut aussi devenir représentant multicarte ou agent commercial. Il travaille alors pour plusieurs entreprises, et il est rémunéré à la commission. Les produits ou services dont il a la charge ne nécessitent pas de connaissances techniques très approfondies. Pour réaliser ses objectifs, il prospecte les clients potentiels par courrier, téléphone ou contact direct. Lors du démarchage, il incite ses interlocuteurs à acheter en utilisant un argumentaire fondé sur la documentation dont il dispose.	**LP Commercial et hôtelier** **LP St. P. Chanel la Conception**
Gestion Comptabilité Secrétariat	**Bac professionnel Gestion-administration.** Le titulaire de ce diplôme peut exercer son activité dans tout type de service, au sein d'entreprises ou d'administration très diverses. Il est en position d'interface entre de nombreux interlocuteurs internes ou externes ce qui demande des qualités relationnelles. Il accueille, oriente et renseigne ses interlocuteurs, directement ou par téléphone. Il assure la collecte de données, l'analyse, le traitement, la diffusion et l'archivage d'informations. Il maîtrise la communication écrite (rédaction de lettres, notes, rapports). Placé sous l'autorité d'un responsable, il peut cependant travailler de façon autonome. Il enregistre et trie le courrier, en assure la diffusion. Il organise son activité et son poste de travail en respectant les délais imposés et en intégrant les imprévus.	**LP Commercial et hôtelier** **LP Augustin Ty Touho** **LP W. Haudra Lifou** **LP St Joseph de Cluny** **LP François d'Assise Bourail** **LP St. P. Chanel la Conception** **LP Do Kamo**
	Bac professionnel Accueil – Relation clients et usagers. Le titulaire de ce diplôme travaille en relation avec la clientèle ou avec un public d'usagers. Il peut exercer son activité, par exemple, dans le service relations clientèle d'une grande entreprise, dans une petite société prestataire de services ou dans l'administration. Il occupe des fonctions d'accueil, d'assistance et de commercialisation de services spécifiques. Formé aux techniques relationnelles, il sait répondre aux demandes en face-à-face ou par téléphone, évaluer la satisfaction de l'interlocuteur, traiter les réclamations. Il a également des compétences commerciales ; ainsi, il connaît les caractéristiques de la clientèle et sait vendre des services. Il peut assurer le démarchage, la mise à jour de fichiers de prospects, l'établissement de factures et l'encaissement.	**LP St Joseph de Cluny** **LP François d'Assise Bourail**
Hôtellerie Restauration	**CAP Agent polyvalent de restauration.** Le titulaire de ce CAP assure la préparation des repas dans les établissements de restauration rapide, la vente à emporter, la livraison à domicile et la restauration collective. Il prépare, assemble et met en valeur des mets simples, en respectant les consignes et la réglementation relatives à l'hygiène et à la sécurité. Il réalise la mise en place des espaces de distribution et de vente ainsi que leur réapprovisionnement au cours du service. Il entretient les locaux et nettoie les matériels et la vaisselle. Il conseille le client et lui présente des produits prêts à consommer sur place ou à emporter.	**ALP Koné *** **LP J. Vakié Houailou** **CFA Chambre de métiers**
	CAP Cuisine. Le titulaire du CAP cuisine réalise des plats en utilisant différentes techniques de production culinaire. Il connaît les produits alimentaires dont il gère l'approvisionnement (établissement des bons de commande, réception et stockage des marchandises, calcul des coûts). Il prépare les légumes, viandes et poissons avant d'élaborer un mets ou assemble des produits pré-élaborés. Il a appris les techniques de cuisson et de remise en température. Il sait réaliser des préparations chaudes ou froides (hors-d'œuvre, sauces, desserts...) qu'il met en valeur lors du dressage de l'assiette. Il est capable d'élaborer un menu. Par ailleurs, il doit entretenir son poste de travail et respecter les règles d'hygiène et de sécurité. Son environnement professionnel exige une bonne résistance physique et la capacité de s'adapter à de fortes contraintes horaires.	**LP Commercial et hôtelier** **LP Augustin Ty Touho** **LP W. Haudra Lifou** **ALP La Foa** **LP Jean XXIII Païta** **CFA Chambre de métiers**
	CAP Restaurant. Le titulaire de ce diplôme est chargé de l'accueil, de la vente et du service dans la salle de restaurant, selon les consignes données par un responsable. Avant l'ouverture du restaurant, il prépare la salle et dresse les tables. Il prévoit les besoins en linge ou en boissons et participe au nettoyage de la salle. Au moment du service, il conseille le client, prend les commandes puis sert les plats et les boissons. Il peut être amené à réaliser des opérations simples comme le découpage ou le flambage, et à préparer des boissons (apéritifs, cocktails ou boissons chaudes). Il doit rester disponible et attentif aux demandes des clients tout au long du service. Il doit être doté d'une bonne résistance physique pour supporter la station debout et les horaires décalés.	**LP Commercial et hôtelier** **LP Augustin Ty Touho** **LP W. Haudra Lifou** **ALP Koumac *** **ALP La Foa** **LP Jean XXIII Païta** **LP Gabriel Rivat Pouebo** **CFA Chambre de métiers**
	CAP Services en brasserie-café. Ce diplôme prépare au métier de serveuse ou garçon de café. Le titulaire de ce CAP participe à la vente et à l'accueil des clients dans les brasseries. Il participe à la gestion des stocks et à l'entretien des locaux et du matériel. Il met en place le comptoir, la salle et la terrasse, et approvisionne les dessertes, les meubles réfrigérés ou la cave du jour. Il accueille les clients et les conseille, prend les commandes, assure le service et encaisse le montant des consommations. Il peut être amené à réaliser des préparations simples et à se charger de la présentation de certains mets ou de boissons.	**LP Commercial et hôtelier**
Hôtellerie Restauration	**Bac professionnel Cuisine.** Fabrication des pâtisseries, cuisson, dressage, le cuisinier maîtrise les techniques de réalisation et de présentation de tous les mets à la carte du restaurant. Le diplômé du bac professionnel gère les commandes, les relations avec les fournisseurs et les stocks de produits. Ses compétences en gestion et en comptabilité lui permettent de maîtriser les coûts et d'analyser au mieux sa politique commerciale. D'ailleurs, comme les personnels de salle, il connaît les techniques commerciales pour améliorer les ventes et il entretient les relations avec la clientèle. Il est attentif à l'évolution de son métier et sait adapter ses pratiques professionnelles. Après le bac pro cuisine, il débute comme premier commis ou chef de partie dans les restaurants traditionnels et chef-gérant ou responsable de production en restauration collective. Il peut travailler à l'étranger puisqu'il a acquis une langue étrangère en formation.	**LP Commercial et hôtelier** **LP Augustin Ty Touho** **LP Jean XXIII Païta**

** Ouverture conditionnelle à l'établissement de la carte des formations 2014.*

Descriptif des CAP et BAC PRO en 3 ans

Domaines d'activité	Diplômes	Lieux de Préparation
Hôtellerie Restauration	**Bac professionnel Commercialisation et services en restauration.** La relation clientèle et la commercialisation sont les fonctions principales des personnels de service d'un restaurant. Le bac pro forme des professionnels qui coordonnent l'activité de l'équipe du restaurant comme la mise en place de la salle, le service des mets et des boissons. Il sait s'occuper de la clientèle, être à son écoute et la fidéliser. Il débute comme chef de rang, maître d'hôtel ou adjoint au directeur de restaurant selon l'établissement (restaurant traditionnel, gastronomique ou collectif). La maîtrise de deux langues étrangères lui permet d'envisager de travailler à l'étranger.	**LP Commercial et hôtelier** **LP Augustin Ty Touho** **LP Jean XXIII Païta**
Logistique Transport	**CAP Agent d'entreposage et de messagerie.** Ce CAP forme des professionnels capables de gérer un stock de marchandises. On y apprend à réceptionner les produits, à les stocker dans des endroits appropriés à l'aide d'engins (élévateurs, transpalettes…), à tenir à jour les fichiers du stock sur ordinateur, à préparer les commandes et expédier les produits, à déclencher les réapprovisionnements et faire des inventaires.	**LP Commercial et hôtelier**
	Bac professionnel Logistique. Le titulaire du bac pro logistique participe à l'organisation et à la gestion de la chaîne logistique : il peut être amené à réceptionner et expédier des marchandises, les mettre en stock, utiliser des engins de manutention, assurer la gestion informatisée de ces stocks, préparer les commandes et déstocker. Il exerce dans les entreprise prestataires de services de manutention, de magasinage, d'entreposage et de distribution de marchandises.	**LP Commercial et hôtelier** **CFA Chambre de commerce et d'industrie**
	Bac professionnel Transport. Le titulaire de ce bac pro participe à l'organisation et à la mise en œuvre du transport de marchandises, et assure les prestations qui y sont associées : étude de marché, organisation du transit, du dédouanement et du stockage. Il prépare les dossiers de transport et de douane, vérifie les documents comptables et de synthèse. Il analyse les coûts, leurs conséquences sur les marges et sur les décisions à prendre. Il peut participer à la prospection commerciale, suivre le règlement des factures, organiser la chaîne logistique, prévenir les litiges et participer à leur règlement. Le jeune diplômé peut travailler dans une entreprise de transport de marchandises, de location de véhicules industriels, d'organisation de transports terrestres, aériens, maritimes et multimodaux, ou dans une entreprises de commission en douane. Il peut également exercer son activité dans la fonction transport des entreprises industrielles et commerciales.	**LP Commercial et hôtelier** **LP Do Kamo**
Santé Social Services	**CAP Assistant technique en milieux familial et collectif.** Ce diplôme forme des ouvriers ou employés qualifiés, capables de veiller à l'installation des usagers, d'assurer leur confort. Ils participent à l'organisation du cadre de vie : nettoyage, entretien du linge, service des repas. Ils jouent un rôle d'aide dans les activités quotidiennes des personnes (animation pour les enfants, soins corporels aux personnes âgées).	**LP Jean XXIII Païta**
	CAP Maintenance et hygiène des locaux. Le titulaire de ce CAP travaille en tant qu'agent de nettoyage ou en tant que conducteur d'engins dans une entreprise de propreté ou au sein du service d'entretien d'une entreprise industrielle (agroalimentaire, pharmaceutique...) ou d'une collectivité (établissement de soins, crèche...). L'entretien, la remise en état et la rénovation des locaux constituent ses principales activités. Il doit également contrôler les prestations réalisées afin d'améliorer la qualité du service. De la préparation à la clôture du chantier, il est responsable des équipements, des matériels et des produits qu'il utilise (nettoyage, rangement, maintenance).	**LP Commercial et hôtelier**
	CAP Petite enfance. Le titulaire de ce CAP est un professionnel qualifié compétent pour l'accueil et la garde des jeunes enfants. Il assure en outre l'entretien courant et l'hygiène des locaux et des équipements. Par ses activités (aide à la prise des repas, soins d'hygiène corporelle, jeux divers...), il contribue à leur éducation. Il les aide à acquérir leur autonomie (vestimentaire, alimentaire, motrice). Il participe à leur développement affectif et intellectuel. Le titulaire de ce CAP peut travailler en école maternelle, en crèche, en halte-garderie ou en centre de vacances… Il exerce souvent des fonctions d'agent spécialisé des écoles maternelles.	**LP Jean XXIII Païta** **LP J. Vakié Houailou** **CFA Chambre de commerce et d'industrie ***
	Bac professionnel Gestion de pollution et protection de l'environnement. Le titulaire de ce bac pro exerce son activité dans la propreté des milieux industriels ; dans des services ou des entreprises d'assainissement ; dans l'hygiène immobilière ; dans le nettoyage et la dé-pollution des sites industriels et naturels pollués ; dans des services de nettoiement de collecte et tri en vue d'un recyclage des déchets. Il est conducteur de chantier dans le secteur de l'assainissement, de la propreté urbaine et du nettoyage des sites industriels et naturels pollués. Il peut être chef d'équipe dans le secteur de la collecte, du tri, du traitement, de la valorisation et de l'élimination des déchets. Il devient un acteur essentiel de la politique de développement durable des collectivités et des entreprises grâce à son expertise en la matière. Il mène des actions préventives et correctives en matière de protection de l'environnement.	**LP J. Vakié Houailou**
	Bac professionnel Hygiène propreté stérilisation. Le titulaire de ce bac pro peut devenir agent qualifié, chef de chantier, chef d'équipe ou chef de site dans les secteurs de la propreté et de l'hygiène. Il peut conduire les équipes de travail sur site. Il organise les interventions et met en œuvre les procédures. Il représente un interlocuteur privilégié des clients. S'il exerce en entretien des salles propres et environnements maîtrisés, il assure les opérations d'entretien en respectant des protocoles très précis dans les milieux sensibles tels que les blocs opératoires, les industries pharmaceutiques, agro-alimentaires... C'est un maillon de la chaîne indispensable en assurant l'ensemble des opérations de stérilisation. Ce diplôme permet de trouver un emploi dans des secteurs professionnels très variés : établissements de soins, médicaux-sociaux, laboratoires, cliniques vétérinaires ; entreprises de stérilisation et services assurant la stérilisation pour les établissements de soins ; industries agro-alimentaires, pharmaceutiques, cosmétiques, optiques, micro-électroniques, spatiales ; locaux commerciaux, administratifs, industriels, sportifs, culturels, transports collectifs ; collectivités, établissements scolaires, logements collectifs.	**LP Commercial et hôtelier**

** Ouverture conditionnelle à l'établissement de la carte des formations 2014.*

Domaines d'activité	Diplômes	Lieux de Préparation
Santé Social Services	**Bac professionnel Services aux personnes et aux territoires.** Le titulaire de ce bac pro peut exercer son activité dans les services de proximité et, plus généralement, dans tous les secteurs garantissant le maintien du lien social en milieu rural. Il peut ainsi travailler dans le tourisme, l'animation patrimoniale et culturelle, le secteur social, les services à la personne, la santé, l'administration, le commerce, la production agricole, l'industrie, les services aux particuliers... Le technicien de service en milieu rural peut être employé par de nombreuses structures, telles que les collectivités locales, associations, offices de tourisme rural, syndicats intercommunaux, structures d'accueil de personnes âgées ou d'enfants, où il agit en tant qu'organisateur de prestations de services. Il peut travailler en interaction directe ou indirecte avec l'usager.	**Lycée agricole de Nouvelle-Calédonie Pouembout** **LP agricole Do Néva Houailou**
	Bac professionnel Accompagnement, soins et services à la personne. **Option : à domicile** Le titulaire de ce baccalauréat possède les compétences nécessaires pour travailler auprès de familles, d'enfants, de personnes âgés et de personnes handicapés à leur domicile ou dans des logements collectifs. Employé par des associations, des collectivités, des entreprises, des particuliers ou des structures d'hébergement, il assiste les personnes dans les actes de la vie quotidienne et les aide à maintenir leur vie sociale. Selon la structure qui l'emploie, il peut également être amené à encadrer une petite équipe de professionnels chargés de ces interventions. Il est amené à collaborer avec les professionnels de santé, des travailleurs sociaux et des partenaires institutionnels.	**LP Pétro Attiti** **LP Augustin Ty Touho** **LP Jean XXIII Païta** **LP J. Vakié Houailou**
	Option : en structure Le titulaire de ce baccalauréat possède les compétences nécessaires pour travailler auprès de personnes dépendantes dans les établissements sanitaires, sociaux et médicosociaux. Il assiste ces personnes dans les actes de la vie quotidienne, les aide à maintenir une vie sociale et participe aux activités de soin. Il peut également prendre part aux activités de gestion, et aux activités de promotion de la santé en lien avec le projet de l'établissement. Dans le cadre de son intervention, il collabore avec les professionnels de santé, les travailleurs sociaux et les partenaires institutionnels.	**LP Pétro Attiti** **LP Augustin Ty Touho** **LP Jean XXIII Païta** **LP J. Vakié Houailou**
	Bac professionnel Services de proximité et vie locale. Le titulaire de ce baccalauréat est un acteur de proximité pouvant s'adresser à différents publics (enfants, adolescents, adultes, habitants d'un quartier, locataires, usagers d'un service public...) dont les besoins ne requièrent pas toujours l'intervention d'un travailleur social. Par ses activités, il contribue au maintien du lien social. Il se situe dans une logique de service et s'inscrit, avec d'autres professionnels, dans une démarche de mise en œuvre ou d'accompagnement de projets. La formation offre deux spécialités : **Activités de soutien et d'aide à l'intégration** : le titulaire du bac pro dans cette spécialité reçoit des publics qui ont besoin d'aide, de services ou d'informations (enfants en difficulté scolaire, demandeurs d'emploi...). Il les accompagne dans leurs recherches, met à leur disposition les documents disponibles. Il peut les aider à monter un dossier de demande de logement, d'aides ou de prestations sociales. **Gestion du patrimoine locatif** : le titulaire du bac pro dans cette spécialité instruit les dossiers de demande de logement. Après qu'un appartement a été attribué, il peut assurer la signature du contrat de location ainsi que le suivi du paiement des loyers (quittances, relances en cas d'impayés, information des familles en difficulté...). Il enregistre les demandes de travaux et assure le suivi des chantiers. Enfin, il est chargé de veiller à la propreté et à l'entretien des immeubles.	**LP Pétro Attiti** **LP Jean XXIII Païta**
	Bac professionnel Sécurité prévention. Le titulaire de ce bac pro est préparé à l'exercice des différents métiers de la sécurité dans la fonction publique (police nationale, gendarmerie, police municipale, sécurité civile...) ou au sein d'entreprises privées. Au cours de sa formation, le candidat reçoit un enseignement général et spécialisé sécurité et prévention, sécurité de l'entreprise, secours à la personne, protection des biens et de l'environnement et sécurité publique. Il bénéficie également d'une préparation aux premiers secours donnant lieu à certificats. Il peut bénéficier de modalités adaptées pour les concours de gardien de la paix et de sapeur-pompier professionnel. Il peut également passer les épreuves de sélection de gendarme adjoint ou les concours de recrutement des agents de police municipale ainsi que de surveillant de l'administration pénitentiaire.	**LP Pétro Attiti** [1]
	CAP Agent de sécurité*. L'agent de sécurité assure la surveillance et le gardiennage des marchandises et des locaux, ainsi que la protection des personnes. Le plus souvent salarié d'une entreprise de gardiennage ou de services, il peut aussi être employé directement par une entreprise possédant un service de sécurité intégré. Seul ou en équipe, il exerce principalement des missions de prévention et dissuasion des actes de malveillance et de négligence (intrusion, vol, dégradations...) ; des missions de prévention et lutte contre tout événement perturbant la sécurité (incendies, inondations, incidents techniques...). Il participe aussi au maintien de conditions normales d'hygiène et de sécurité et administre les premiers secours aux blessés ou aux personnes prises de malaise.	**LP Pétro Attiti** [1] **LP J. Vakié Houailou** [1]
Soins esthétiques	**CAP Coiffure.** Le titulaire de ce diplôme est un professionnel compétent dans les techniques d'hygiène, de soins, de coupe, de mise en forme et de coiffage de la chevelure. Il exerce des activités commerciales de prestations de services et de vente de produits.	**CFA Chambre de métiers**
	CAP Esthétique, Cosmétique, Parfumerie. Le titulaire de ce CAP est un spécialiste des soins de beauté, du visage et du corps. Il assure différents types de soins corporels. Il applique des produits de beauté sur la peau, réalise des maquillages, des épilations et des soins des mains (en particulier des ongles). Il conseille la clientèle dans le choix et l'utilisation des produits de beauté et les vend. Il participe à la gestion des stocks, à la réalisation d'étalages....	**CFA Chambre de métiers**

[1] *L'accès à ces formations est soumis à des tests d'aptitude physique. Vous devez prendre contact le plus tôt possible avec les établissements.*

** Ouverture conditionnelle à l'établissement de la carte des formations 2014.*

Lycées professionnels publics
BAC PRO en 3 ans et CAP en 2 ans

Province Sud

Etablissements	BAC PRO en 3 ans et CAP préparés
LP Pétro Attiti **BP K2** **98849 - Nouméa Cedex** **Tél : 41 88 33 - Télécopie : 43 46 36** **Internat G/F** http://www.ac-noumea.nc/attiti ce.9830306r@ac-noumea.nc	• BAC PRO Electrotechnique, énergie, équipements communicants • BAC PRO Technicien menuisier agenceur • BAC PRO Technicien d'études du bâtiment Option A : études et économie Option B : assistant en architecture • BAC PRO Technicien du froid et du conditionnement de l'air • BAC PRO Technicien en installation des systèmes énergétiques et climatiques • BAC PRO Technicien du bâtiment : organisation et réalisation du gros œuvre(*) • BAC PRO Sécurité prévention *(recrutement spécifique, contacter l'établissement)* • BAC PRO Services de proximité et vie locale • BAC PRO Accompagnement soins et services à la personne Option : à domicile Option : en structure • CAP Ebéniste • CAP Préparation et réalisation d'ouvrages électriques • CAP Maçon • CAP Installateur sanitaire • CAP Carreleur mosaïste • CAP Fabricant de menuiserie, mobilier, agencement • CAP Peintre applicateur de revêtement • CAP Agent de sécurité *(recrutement spécifique, contacter l'établissement)*
LP Commercial et Hôtelier **4, rue G.Baudoux** **Pointe de l'Artillerie** **BP 371 - 98845 Nouméa Cedex** **Tél : 27 63 88 - Télécopie : 28 22 30** **Internat G/F** **Section européenne** (Bac Pro Commercialisation et services en restauration et Bac Pro Logistique) http://www.ac-noumea.nc/lpch ce.9830006p@ac-noumea.nc	• BAC PRO Gestion-administration • BAC PRO Logistique • BAC PRO Transport • BAC PRO Vente (prospection, négociation, suivi de clientèle) • BAC PRO Commerce • BAC PRO Hygiène Propreté Stérilisation • BAC PRO Cuisine • BAC PRO Commercialisation et services en restauration • CAP Agent d'entreposage et messagerie • CAP Employé de commerce multi-spécialités • CAP Cuisine • CAP Restaurant • CAP Maintenance et hygiène des locaux • CAP Services en brasserie-café • CAP Employé de vente spécialisé Option A : produits alimentaires • CAP Pâtissier
Lycée Polyvalent Jules Garnier **Section d'enseignement professionnel (SEP)** **Cité Scolaire de l'Ile Nou** **BP H3- 98849 Nouméa Cedex** **Tél : 24 35 55 - Télécopie : 27 76 46** **Internat G/F** http://www.ac-noumea.nc/jules-garnier ce.9830003l@ac-noumea.nc	• BAC PRO Maintenance des équipements industriels • BAC PRO Maintenance de véhicules automobiles option voitures particulières • BAC PRO Maintenance de véhicules automobiles option motocycles • BAC PRO Technicien en chaudronnerie industrielle • BAC PRO Ouvrages du bâtiment : métallerie • CAP Maintenance des véhicules automobiles option véhicules particuliers • CAP Serrurier – métallier • CAP Réalisation en chaudronnerie industrielle
ALP de la Foa **BP 38 - 98880 La Foa** **Tél : 44 32 63 - Télécopie : 44 30 27** **Internat G/F** ce.9830009t@ac-noumea.nc	• CAP Cuisine • CAP Restaurant • CAP Maintenance des matériels option matériels parcs et jardins • CAP Constructeur bois * • CAP ADAL Construction Entretien du Bâtiment (CEB)

** Ouverture conditionnelle à l'établissement de la carte des formations 2014.*

(*apprentissage en terminale uniquement, obligatoire pour les élèves)

Province Sud

Etablissements	BAC PRO en 3 ans et CAP préparés
SEGPA de Magenta **BP MGA02 Nouméa Cedex** **Tél. : 25 28 68 - Fax : 25 29 43**	• CAP ADAL Activités Familiales, Artisanales et Touristiques (AFAT)
SEGPA de Boulari **BP 722 - 98810 Mont Dore** **Tél. : 43 58 58 - Fax : 43 56 88**	• CAP ADAL Gestion et Entretien de la petite Exploitation Rurale (GEPER) * • CAP Maintenance des Matériels option matériels de parcs et jardins (Transfert de la SEP de Garnier) *
SEGPA de Koutio **BP KO 161 - 98835 Dumbéa** **Tel : 41 56 02 - Télécopie : 41 54 55**	• CAP ADAL Gestion et Entretien de la petite Exploitation Rurale (GEPER)

Province Nord

Etablissements	BAC PRO en 3 ans et CAP préparés
LP Augustin Ty **BP 25 - 98831 Touho** **Tél. : 42 87 11 - Télécopie : 42 87 57** **Internat G/F** http://www.ac-noumea.nc/touho ce.9830460h@ac-noumea.nc	• BAC PRO Commercialisation et services en restauration • BAC PRO Cuisine • BAC PRO Gestion-administration • BAC PRO Electrotechnique, énergie, équipements communicants • BAC PRO Maintenance nautique • BAC PRO Accompagnement soins et services à la personne Option : à domicile - Option : en structure • CAP Cuisine • CAP Restaurant • CAP Froid et climatisation • CAP Préparation et réalisation d'ouvrages électriques • CAP Réparation Entretien des Embarcations de Plaisance
Lycée Agricole de Nouvelle-Calédonie **BP 5 - 98825 Pouembout** **Tél. : 47 26 44 - Télécopie : 47 20 62** **Internat G/F** legta.pouembout@educagri.fr	• BAC PRO Gestion des milieux naturels et de la faune • BAC PRO Conduite et gestion de l'exploitation agricole option système à dominante cultures • BAC PRO Services aux personnes et aux territoires
ALP de Koné **Lotissement de l'internat** **BP 14 - Koné - Tél./Fax : 47 74 19** **Internat G/F** ce.9830278k@ac-noumea.nc	• CAP Maintenance des véhicules automobiles Option : Véhicules particuliers • CAP Agent Polyvalent de Restauration *
ALP de Poindimié **BP 2 - 98822 Poindimié** **Tél. : 42 72 36 - Télécopie : 42 71 53** ce.9830008s@ac-noumea.nc	• CAP Maintenance de matériel : option matériels de parcs et jardins • CAP Maçon • CAP ADAL Construction Entretien du Bâtiment (CEB)
ALP de Koumac **BP 83 - 98850 Koumac** **Tél. : 47 62 27 - Télécopie : 47 64 10** ce.9830007r@ac-noumea.nc	• CAP Maçon * • CAP Restaurant • CAP ADAL Construction et Entretien du Bâtiment (CEB)

** Ouverture conditionnelle à l'établissement de la carte des formations 2014.*

Lycées professionnels publics
BAC PRO en 3 ans et CAP en 2 ans

Province des Iles

Etablissements	BAC PRO en 3 ans et CAP préparés
LP des Iles **BP 42 - 98820 Wé Lifou** **Tél. : 45 18 90 - Télécopie : 45 49 52** **Internat G/F** ce.9830483h@ac-noumea.nc	• BAC PRO Gestion-administration • CAP Cuisine • CAP Restaurant • CAP Fabricant de menuiserie, mobilier, agencement • CAP Maçon
SEGPA de Wé **BP 33 - 98820 WE Lifou** **Tél. : 45 50 20 - Fax : 45 50 26**	• CAP ADAL Gestion et Entretien de la Petite Exploitation Rurale (GEPER)
SEGPA d'Ouvéa (nouveau) **Collège Shea Tiaou - BP 18 - Fayaoue** **98814 Ouvéa** **Tél. : 45 45 70 - Fax : 45 19 58**	• CAP ADAL Gestion et Entretien en Milieu Marin (GEMM)
ALP de Maré **Collège de LA ROCHE - 98878 Maré** **Tél. : 45 41 44 - Fax : 45 40 40**	• CAP ADAL Gestion et Entretien de la Petite Exploitation Rurale (GEPER) • CAP ADAL Construction Entretien du Bâtiment (CEB)

** Ouverture conditionnelle à l'établissement de la carte des formations 2014.*

Lycées professionnels privés
BAC PRO en 3 ans et CAP en 2 ans

Province Sud

Etablissements	BAC PRO 3 ans et CAP préparés
DIRECTION DIOCESAINE DE L'ECOLE CATHOLIQUE (DDEC)	
LP Jean XXIII **BP 32 - 98890 Païta** **Tél : 35 31 28 - Télécopie : 35 42 14** **Internat : G/F** E-mail : sec.lp.jean23@ddec.nc	● BAC PRO Boulanger – pâtissier ● BAC PRO Boucher – charcutier traiteur ● BAC PRO Métiers de la mode – vêtements ● BAC PRO Accompagnement soins et services à la personne Option : à domicile - Option : en structure ● BAC PRO Cuisine ● BAC PRO Commercialisation et services en restauration ● BAC PRO Service de Proximité et de Vie Locale ● CAP Assistant technique en milieux familial et collectif ● CAP Métiers de la mode - vêtement flou ● CAP Petite enfance ● CAP Charcutier-traiteur ● CAP Cuisine ● CAP Restaurant
LP Père Gueneau **BP 85 - 98870 Bourail** **Tél. : 44 11 28 - Télécopie : 44 17 84** **Internat : G** E-mail : sec.lp.pgueneau@ddec.nc	● BAC PRO Maintenance de véhicules automobiles Option voitures particulières Option véhicules industriels ● BAC PRO Maintenance des matériels Option matériels agricoles Option travaux publics et manutention ● CAP Réparation entretien des embarcations de plaisance ● CAP Maintenance des véhicules automobiles Option véhicules particuliers Option véhicules industriels ● CAP Maintenance des matériels Option tracteurs et matériels agricoles Option matériels de travaux publics et manutention
LP Marcellin Champagnat **BP 13 - 98890 Païta** **Tél. : 35 31 24** **Télécopie : 35 37 56** **Internat : G/F** E-mail : sec.lp.mchampagnat@ddec.nc	● BAC PRO Technicien menuisier agenceur ● BAC PRO Maintenance des équipements industriels ● BAC PRO Electrotechnique, énergie, équipements communicants ● BAC PRO Ouvrages du bâtiment : métallerie ● CAP Serrurier métallier ● CAP Préparation et réalisation d'ouvrages électriques ● CAP Constructeur bois ● CAP Fabricant de menuiserie, mobilier, agencement ● CAP ADAL Construction Entretien du Bâtiment (CEB)
LP Saint Joseph-de-Cluny **BP 8010 - 98807 Nouméa Cedex** **Tél. : 28 41 33 - Télécopie : 25 19 85** E-mail : sec.lp.sjcluny@ddec.nc	● BAC PRO Gestion-administration ● BAC PRO Accueil, relation clients et usagers ● BAC PRO Commerce
LP Saint Pierre Chanel **BP 1728 - 98874 Mont dore** **Tél. : 41 72 71 - Télécopie : 43 53 65** **Internat : G/F** E-mail : sec.lp.spchanel@ddec.nc	● BAC PRO Gestion-administration ● BAC PRO Commerce ● BAC PRO Vente ● CAP Employé de commerce mutli-spécialités ● CAP Employé de Vente spécialisé Option B : produits d'équipements courants
LP François d'Assise **BP 33 - 98870 Bourail - Tél. : 44 13 76** **Télécopie : 44 15 05 - Internat : G/F** **Section européenne** E-mail : sec.lp.fassise@ddec.nc	● BAC PRO Accueil, relation clients et usagers ● BAC PRO Gestion-administration ● BAC PRO Commerce ● CAP Vendeur magasinier en pièces de rechange et d'équipements automobiles

** Ouverture conditionnelle à l'établissement de la carte des formations 2014.*

Province Nord

Etablissements	BAC PRO 3 ans et CAP préparés
DIRECTION DIOCESAINE DE L'ECOLE CATHOLIQUE (DDEC)	
LP Johanna Vakie **BP 42 - 98816 Houaïlou** **Tél. : 42 52 35 - Fax : 42 46 53** **Internat : F** E-mail : sec.lp.jvakie@ddec.nc	● BAC PRO Gestion des pollutions et protection de l'environnement ● BAC PRO Accompagnement Soins et Services à la Personne Option : à domicile Option : en structure ● CAP Petite Enfance ● CAP Agent Polyvalent de Restauration ● CAP Agent de Sécurité * *(recrutement spécifique, contacter l'établissement)*
LP Gabriel Rivat - 98824 Pouébo **Tél. : 47 35 35 - Télécopie : 47 50 62** **Internat : G/F** E-mail : dir.lp.grivat@ddec.nc	● BAC PRO Technicien du bâtiment : organisation et réalisation du gros œuvre ● CAP Maçon ● CAP Restaurant ● CAP ADAL Activités Familiales, Artisanales et Touristiques (AFAT) ● CAP ADAL Construction Entretien du Bâtiment (CEB)

Province Sud

Etablissements	BAC PRO 3 ans et CAP préparés
ALLIANCE SCOLAIRE DE L'EGLISE EVANGELIQUE (ASEE)	
LP Do Kamo **15, rue Taragnat - BP 615** **Vallée-des-colons** **98845 Nouméa Cedex** **Tél./Fax : 28 43 51 - Internat G/F** E-mail : dokamo@offratel.nc	● BAC PRO Transport ● BAC PRO Gestion-administration ● BAC PRO Technicien d'études du bâtiment : Option A : études et économie Option B : assistant en architecture

Province Nord

Etablissements	BAC PRO 3 ans et CAP préparés
ALLIANCE SCOLAIRE DE L'EGLISE EVANGELIQUE (ASEE)	
Lycée Agricole Do Neva **BP 74 - 98816 Houaïlou** **Tél. : 42 52 36** **Internat G/F** E-mail : tcarlen@formagri.nc	● BAC PRO Productions Végétale – Agroéquipement spécialité productions horticoles ● BAC PRO Services aux personnes et aux territoires ● CAPA Agriculture des régions chaudes

** Ouverture conditionnelle à l'établissement de la carte des formations 2014.*

ZOOM sur les CAP ADAL

Agent de Développement des Activités Locales en 2 ans

Les CAP ADAL sont principalement offerts en ALP (Annexe de Lycée Professionnel) ou en SEGPA (Section d'Enseignement Général et Professionnel Adapté). Ils ont pour but de donner aux jeunes issus de 3ème de détermination professionnelle (DP), mais aussi au jeunes issus de 3ème SEGPA, une formation professionnelle polyvalente de niveau V. Les horaires hebdomadaires se répartissent entre enseignement général (16 heures) et enseignement professionnel (16 heures). Les jeunes qui préparent un CAP ADAL peuvent ensuite poursuivre en CAP de spécialité (en 1 an).

Les CAP ADAL

Ces quatre diplômes préparent les élèves à une certaine polyvalence dans un champ de métiers bien définis. Ils correspondent à une demande des artisans, des petites entreprises, particulièrement depuis qu'ils ont été rénovés. Enfin, il faut noter qu'un titulaire d'un CAP ADAL (deux ans d'étude) pourra la plupart du temps, s'il le souhaite, intégrer un CAP de spécialité, directement en deuxième année.

Activités Familiales Artisanales et Touristiques (AFAT)

Les titulaires de ce CAP interviennent dans les milieux familial, rural, tribal, ainsi que dans l'artisanat et le tourisme local. Ils abordent différentes activités :

- cuisine restaurant : connaissance des techniques de base adaptées au milieu local ;
- enseignement ménager : connaissance et entretien du linge, organisation et entretien de l'habitat ;
- vie sociale et professionnelle : puériculture, hygiène et équilibre alimentaire ;
- art local : vannerie, tressage, macramé, couture, peinture, sculpture, collage ;
- jardinage : travail de la terre, création et entretien du potager.

Construction et Entretien du Bâtiment (CEB)

Cette formation se décline en deux spécialités (au choix des établissements) : une liée au domaine du gros-œuvre et de la charpente, l'autre liée à celle du second œuvre (peinture, carrelage, cloison, menuiserie, ...). Les élèves seront amenés à travailler en équipe autour de projets à caractères professionnels, parfois au sein de l'établissement sur des « chantiers-école ».

Gestion et Entretien de la Petite Exploitation Rurale (GEPER)

Cette formation se décompose en deux parties complémentaires. La première partie de la formation explore la production horticole. Il s'agira pour le titulaire de CAP ADAL GEPER de maîtriser les techniques de base et les gestes professionnels nécessaires à la conduite d'une production légumière et fruitière. La deuxième partie de la formation sera consacrée à la découverte de la maintenance des matériels spécifiques au domaine de la production horticole. Il s'agira de connaître les techniques et d'effectuer les gestes professionnels nécessaires à l'entretien et de réaliser les réparations courantes du matériel et des installations.

Gestion et Entretien en Milieu Marin (GEMM)

Cette formation se décompose en deux parties complémentaires. La première partie de la formation explore le domaine de la maintenance des moteurs (entretien et réparation des moteurs à essence (2 et 4 temps) ayant des puissances n'excédant pas les 40 à 50 chevaux. La deuxième partie de la formation sera consacrée à la maintenance des coques et des équipements (embarcations de taille limitée à 6/7 mètres, dont les matériaux seront en aluminium (90% du parc en NC), en bois ou en fibre). Dans ce domaine, l'élève aura à installer un moteur HB et ses commandes à distance, régler une remorque, et entretenir ou réparer une coque. Enfin, au cours de ces deux années d'étude, l'élève recevra une formation dans le domaine de la navigation, la connaissance du milieu marin, la sécurité à bord d'un bateau.

CAP ADAL
en 2 ans

PUBLICS

Etablissements	CAP Agent de Développement des Activités Locales
Collège de La Foa et ALP ratt. **BP 38 - 98880 La Foa** **Tél. Collège : 44 33 04** **Tél. ALP : 44 32 63 - Télécopie : 44 30 27** **Internat G/F**	• Construction et Entretien du Bâtiment (CEB) Option champs du second œuvre
Collège de Poindimié et ALP ratt. **BP 2 - 98822 Poindimié** **Tél. : 42 72 76 - Télécopie : 42 71 53** **Internat possible G/F**	• Construction et Entretien du Bâtiment (CEB) Option champ du gros œuvre et de la charpente
Collège de Koumac et ALP ratt. **BP 22 - 98850 Koumac** **Tél. : 47 62 27 - Télécopie : 47 64 10** **Internat G/F**	• Construction et Entretien du Bâtiment (CEB) Option champs du second œuvre
Collège de La Roche Maré et ALP ratt. **98828 Maré** **Tél. : 45 41 44 - Télécopie : 45 40 40**	• Construction et Entretien du Bâtiment (CEB) Option champ du gros œuvre et de la charpente • Gestion et Entretien de la Petite Exploitation Rurale (GEPER)
Collège de Wé - SEGPA **BP 33 - 98820 Wé Lifou** **Tél. : 45 50 20 - Télécopie : 45 50 26**	• Gestion et Entretien de la Petite Exploitation Rurale (GEPER)
Collège de Magenta - SEGPA **BP 11443 98802 Magenta** **Tel : 25 28 68 - Télécopie : 25 29 43**	• Activités Familiales, Artisanales et Touristiques (AFAT)
Collège d'Ouvéa - SEGPA **Collège Shea Tiaou BP 18 - Fayaoue** **98814 Ouvéa** **Tél. : 45 45 70 - Fax : 45 19 58**	• Gestion et Entretien en Milieu Marin (GEMM)
Collège de Boulari - SEGPA **BP 722 - 98810 Mont Dore** **Tél. : 43 58 58 - Fax : 43 56 88**	• Gestion et Entretien de la petite Exploitation Rurale (GEPER) *
Collège de Koutio - SEGPA **BP KO 161 98835 DUMBEA** **Tel : 41 56 02 – Télécopie : 41 54 55**	• Gestion et Entretien de la Petite Exploitation Rurale (GEPER)

PRIVES

Etablissements	CAP Agent de Développement des Activités Locales
LP Marcellin Champagnat **BP 13 - 98890 Païta** **Tél. : 35 31 24 - 35 35 98 - Télécopie : 35 37 56** **Internat : G** E-mail : sec.lp.mchampagnat@ddec.nc	• Construction et Entretien du Bâtiment (CEB) Option champ du gros œuvre et de la charpente Option champ du second œuvre
LP Gabriel Rivat **98824 - Pouébo** **Tél. : 47 35 35 - Télécopie : 47 52 11**	• Activités Familiales, Artisanales et Touristiques (AFAT) • Construction et Entretien du Bâtiment (CEB) Option champ du gros œuvre et de la charpente

** Ouverture conditionnelle à l'établissement de la carte des formations 2014.*

Autres possibilités …

ATTENTION !
Chaque année, de nouvelles formations sont assurées... Tenez-vous informé !

Inscription dès le mois de novembre

LES MAISONS FAMILIALES RURALES

Une formation par alternance :
- Alternance de périodes de cours et de périodes de stages en exploitation ou en entreprise.

Certificat d'aptitude professionnelle agricole ou CAPA :
- ARC : Agriculture des régions chaudes
- SMR : Service en millieu rural

Les CAPA ARC et SMR ouvriront dans les MFR en fonction du nombre de demandes. Contactez les MFR pour plus de renseignements.

Adresses

MFR BELEP
Tél. : 42 80 70
98811 BELEP

MFR KONE
Tél. : 47 34 75
BP 181 - 98860 KONE

MFR POINDIMIE
Tél. : 42 72 99
BP 99 - 98822 POINDIMIE

MFR POUEBO
Tél. : 47 64 94
BP 22 - 98824 POUEBO

L'enseignement à distance

CNED
(Centre National d'Enseignement à Distance)
http://www.cned.fr/

Adresse : Voir page 45

SE FORMER A DISTANCE
Premier opérateur européen et du monde francophone, le Centre National d'Enseignement à Distance (CNED) est un établissement public du Ministère de l'Education Nationale.

… TOUT AU LONG DE LA VIE
Pour l'école primaire, le collège et le lycée, pour les études supérieures, la vie professionnelle ou l'enrichissement personnel, le CNED propose près de 3000 formations accompagnées de services personnalisés.

Formations Paramédicales et Sociales

Chaque année, l'Institut de Formation des Professions Sanitaires et Sociales (IFPSS) assure les formations préparant aux :
- **Diplôme Professionnel d'Aide Soignant (DPAS)**
  Diplôme minimum : Diplôme National du Brevet ou avoir suivi une classe de 1ère
- **Diplôme de moniteur éducateur (DME)**
  Diplôme professionnel minimum de niveau V
- **Diplôme d'accompagnateur d'autonomie de la personne (AAP)**
  (remplace le diplôme d'auxiliaire de vie sociale, ancien DPAVS)
- **Diplôme d'ambulancier (DA)**
  Adresse : Voir IFPSS page 45

Concours administratifs

Un certain nombre de concours administratifs sont accessibles aux titulaires du D.N.B (Diplôme National du Brevet), mais on y accède le plus souvent après une autre étape de formation. Se renseigner au CIO.

Dispositifs d'aide à l'insertion scolaire et professionnelle

VOUS N'AVEZ PAS DE SOLUTION
- Reprenez contact dès la rentrée de février avec votre ancien établissement scolaire.
- Allez au CIO (Centre d'Information et d'Information et d'Orientation).

VOUS AVEZ 16 ANS OU PLUS
- Vous êtes sorti du système scolaire depuis moins d'un an.
- Vous avez arrêté vos études sans avoir obtenu une qualification professionnelle.

> Contactez alors votre établissement scolaire d'origine, ou la **Mission Générale d'Insertion**
Tél. : 26 57 77 - 26 57 78.

VOUS AVEZ ENTRE 16 ET 26 ANS ET RECHERCHEZ UN EMPLOI
- Contactez le SEF (Service Emploi Formation) au 23 22 30 et/ou la MIJ Nord ou Sud (Mission d'Insertion des Jeunes), l'EPEFIP (contacts et adresses page 45).

Adresses Utiles

Centre d'Information et d'Orientation

10, rue Georges Baudoux
BP 500 - 98845 Nouméa
Tél. : 27 53 28
Fax : 27 65 07
http://www.ac-noumea.nc
Email : cio@ac-noumea.nc

Les antennes du C.I.O

• Antenne de Bourail
BP 87 - 98870 Bourail
Tél. : 71 48 98
Email : cio.bourail@ac-noumea.nc

• Antenne de Poindimié
BP 386 - 98822 Poindimié
Tél. : 78 59 64
Email : cio.poindimie@ac-noumea.nc

• Antenne de Koné
BP 14 - 98860 Koné
Tél. : 42 74 51
Email : cio.kone@ac-noumea.nc

• Antenne des Iles
Qanono Wé
BP 264 - 98820 LIFOU
Tél. : 45 05 12
Email : cio.iles@ac-noumea.nc

VOUS QUITTEZ LA NOUVELLE-CALEDONIE EN COURS D'ANNEE, CONTACTEZ UN CONSEILLER D'ORIENTATION PSYCHOLOGUE

Vice-Rectorat de Nouvelle-Calédonie

Immeuble Louis Flize
1, Avenue des frères Carcopino
BP G4 - 98848 Nouméa Cedex
Tél. : 26 61 00 - Fax : 27 30 48
Site : http://www.ac-noumea.nc

M.G.I. (Mission Générale d'Insertion)

10, rue Georges Baudoux
BP 500 - 98845 Nouméa Cedex
Tél. : 26 57 77 - 26 57 78 - Fax : 26 57 79
Email : mgi@ac-noumea.nc

Associations des parents d'élèves

• U.G.P.E
BP 10539 - 98805 Nouméa Cedex
Tél. /Fax : 28 24 54 - Email : ugpe@lagoon.nc
• F.A.P.E.P.
BP 2541 - 98846 Nouméa Cedex
Tél. : 77 73 21 - Email : mekecuer@gmail.com
• F.C.P.E.
BP 12461 - 98802 Nouméa cedex
Tél. : 87 09 79 - Email : sylvain.hons@yahoo.fr

Institut de Développement des Compétences

1, rue de la Somme - BP 497 - 98845 Nouméa Cedex
Tél. : 05 07 09 - Fax : 27 20 79
E-mail : idc.nc@idcac.nc - Site : http://www.idcnc.nc

Mission d'Insertion des Jeunes (MIJ)

• Province Sud
12, rue de Verdun - Immeuble Galliéni II 4ème étage
Tél. : 28 22 77 - Fax : 28 34 43
Des antennes de la MIJ Sud à Bourail, Dumbéa, Ile des Pins, La Foa, Mont-Dore, Paita, Thio, Yaté.
E-mail : mij@mij.asso.nc
Site : http://www.mij.asso.nc
• Province Nord
3, Immeuble Henriot - Koné
Tél : 47 31 13 – Fax : 47 31 38
Des antennes de la MIJ de la Province Nord à Poindimié, Canala, Ouégoua, Koumac.
E-mail : mijkone@lagoon.nc

Etablissement Provincial de l'Emploi, de la Formation et de l'Insertion Professionnelle pour les Iles loyauté (EPEFIP)

• EPEFIP Lifou - BP 253 Havila Wé
Tél: 45 10 98 - Fax: 45 18 98
• EPEFIP Maré - BP 139 La Roche
Tél: 45 49 15 - Fax: 45 44 10
• EPEFIP Ouvéa - BP 24 Wadrilla
Tél: 45 52 58 - Fax: 45 52 60

Ecole des Métiers de la Mer

38, av. James Cook - B.P. 36 - 99845 Nouméa Cedex
Tél. : 28.78.63 – Fax : 27.47.54
Email : emmsec@lagoon.nc
Site : http://www.emm.nc

Direction Diocésaine de l'Ecole Catholique

3, rue Frédéric Surleau Centre ville
BP P5 - 98851 Nouméa Cedex
Tél. : 23 24 24 - Fax : 23 24 29
Site : http://www.ddec.nc

Alliance Scolaire de l'Eglise Evangélique

57, rue Pasteur Marcel Ariege
BP 3894 - 98846 Nouméa Cedex
Tél. : 24 27 27 - Fax : 26 31 06
E-mail : dio.asee@canl.nc
Site : http://www.alliance-scolaire.org

Centres de Formation d'Apprentis Point Apprentissage

Pour tout renseignement sur les formations en apprentissage, contactez le point apprentissage :
14, rue de Verdun - BP M3 - 98 849 Nouméa Cedex
Tél. : 24 69 49 - Fax : 24 31 31
E-mail : pointapprentissage@cci.nc
Site : http://apprentissage.nc
• Chambre de Commerce et d'Industrie
14, rue de Verdun - BP M3 - 98849 Nouméa Cedex
Site : http://cfa.cci.nc
• Chambre de Métiers
1, rue Juliette Bernard - BP 2507
98846 Nouméa Cedex - Nouville
Site : http://www.cma.nc
• Chambre d'Agriculture
3, rue Desmazures - La Flotille
BP 111 - 98845 Nouméa Cedex
Email : formation@canc.nc
Site : http://www.canc.nc

Les Maisons Familiales Rurales

• MFR de Koné
Tél. : 47 34 75 / E-mail : mfrbelep@lagoon.nc
• MFR de Bélep
Tél. : 42 80 70 / E-mail : mfr-kone@nsi.nc
• MFR de Poindimié
Tél. : 42 72 99 / E-mail : mfr.poindimie@formagri.nc
• MFR de Pouébo
Tél. : 47 64 94 / E-mail : mfr.pwevo@lagoon.nc

CNED

145, Avenue J. Cook - Nouville
BP 8035 - 98807 Nouméa Cedex - Nouville
Tél. : 29 04 91 - Site : www.cned.fr

Institut de Formation des Professions Sanitaires et Sociales

IFPSS
12, rue Juliette Bernard Nouville
BP 587 - 98845 Nouméa cedex
Tél. : 24 38 40 - Fax : 25 93 62
Site : http://www.ifpssnc.nc (en cours de mise à jour)

GRETA INTERPROVINCIAL

B.P. K2 – 98849 Nouméa Cedex
Tél : 41 50 39 - Fax : 41 61 31
E-mail : greta.noumea@ac-noumea.nc
Site : www.greta.nc

Service Militaire Adapté de Koumac et de Koné (SMA) (recrutement sur Koumac)

BP 41 - 98850 Koumac
Tél. : 47 88 21 - Fax : 47 88 18

Association Calédonienne pour l'Animation et la Formation (ACAF)

Vallée du Tir - BP 10042 - 98805 Nouméa cedex
Tél. : 28 15 05 - Fax : 27 70 89
Site : www.acaf.nc
E-mail : acaf@acaf.nc

Mon bilan

Mon bilan matières

Quelles sont mes matières préférées ? .....

.....

.....

Et celles où je réussis le mieux ? .....

.....

.....

Quelles sont les principales matières de la voie où je pense m'engager ? .....

.....

.....

J'ai déjà réfléchi à un ou plusieurs métiers pour moi

Je note mes idées de métiers. .....

.....

.....

Je cherche les formations qui y conduisent. .....

.....

.....

Je n'ai pas encore d'idée de métier

Je note la ou les formations qui correspondent à mes points forts et/ou à mes goûts. .....

.....

.....

Je note les métiers sur lesquels cette (ces) formation(s) débouche(nt). .....

.....

.....

Je note le bilan de ma réflexion

J'ai un projet précis ou **j'hésite encore** entre plusieurs orientations :

une 2de générale et technologique, une 2de professionnelle ou une 1re année de Cap ?

Dans les deux cas :

- Je demande conseil au **professeur principal**.
- Je prends rendez-vous avec le **conseiller d'orientation-psychologue** pour vérifier que mon projet est bien construit ou pour m'aider à en bâtir un (éventuellement avec des questionnaires d'intérêt informatisés ou écrits).
- J'en parle avec mes **parents**
- Je me renseigne auprès de **professionnels** lors des journées portes ouvertes ou dans les carrefours des métiers et des formations.

Je note ici les informations recueillies : .....

.....

.....

.....

Source : onisep